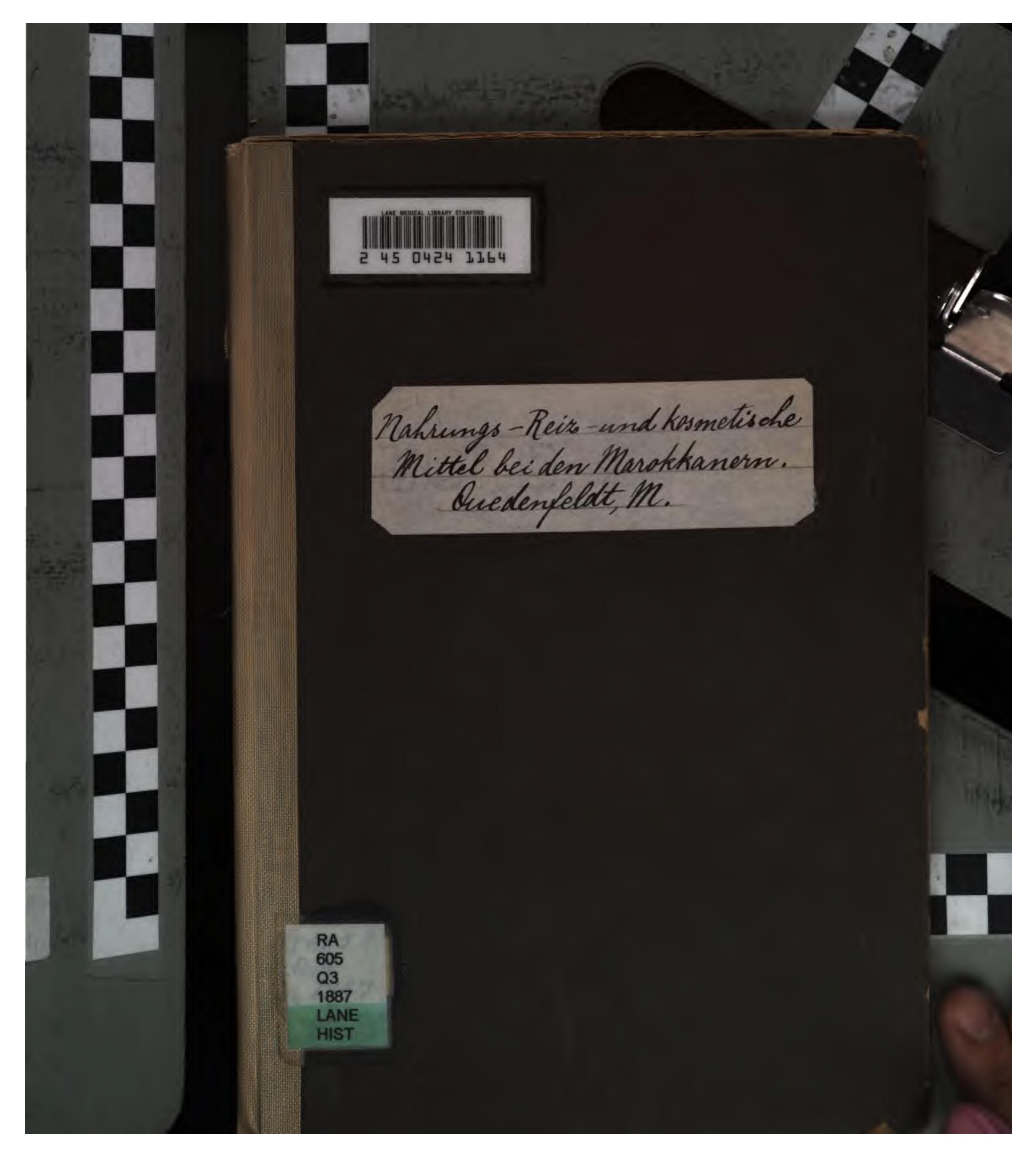



LANE MEDICAL LIBRARY STANFORD
2 45 0424 1164
Nahrungs-Reiz-und kosmetische
Mittel bei den Marokkanern.
Quedenfeldt, M.
RA
605
Q3
1887
LANE
HIST



Ueberreicht vom Verfasser.

Nahrungs-, Reiz- und kosmetische Mittel bei den Marokkanern.

Vortrag, gehalten in der Gesellschaft für Anthropologie, Ethnologie und Urgeschichte zu Berlin am 19. März 1887

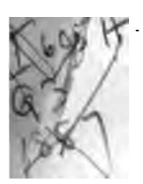
von

M. Quedenfeldt,
Premier-Lieutenant a. D.

Separatabdruck aus der Zeitschrift für Ethnologie Jahrg. 1887. Heft IV

Mit einer Tafel.

Berlin 1887.
Druck von Gebr. Unger (Th. Grimm)
Schönebergerstrasse 17a



Aus den

Verhandlungen der Berliner anthropologischen Gesellschaft.

Sitzung vom 19. März 1887.

(13) Hr. M. Quedenfeldt spricht unter Vorlegung zahlreicher Gegenstände über

Nahrungs-, Reiz- und kosmetische Mittel bei den Marokkanern.

(Hierzu Taf. IV.)

Diesen so wichtigen Zweigen der Ethnologie ist bisher von älteren und neueren Reisenden, ohne Ausnahme, eine sehr geringe Beachtung geschenkt worden. In der gesammten Literatur über Marokko finden sich verstreut nur äusserst dürftige, allgemein gehaltene Angaben, welche dieses Thema betreffen. Nur G. Rohlfs, dem

wir so viele interessante Mittheilungen aus Marokko verdanken, hat meines Wissens etwas Zusammenhängendes darüber publicirt, einen kleinen Aufsatz: „Ueber Reiz- und Nahrungsmittel afrikanischer Völker“ [1]); doch ist in demselben nur von Reizmitteln, wie Kaffee, Thee, Tabak, Opium u. s. w. die Rede, von Nahrungsmitteln gar nicht, und dann handelt auch der Aufsatz, wie der Titel besagt, nicht von Marokko allein, sondern es werden in demselben die Reizmittel verschiedener nord- und centralafrikanischer Völker besprochen.

Aus den vorstehenden Gründen habe ich auf meinen Reisen im Lande gerade diesem Gegenstande stets eine besondere Aufmerksamkeit zugewendet und zahlreiches darauf bezügliches Material zusammenbringen können. — Bekannt ist, dass der Prophet Mohammed seinen Gläubigen den Genuss des Schweinefleisches verbot, und zwar findet sich dieses Verbot an verschiedenen Stellen des Korân, an erster Stelle und am deutlichsten in der 2. Sure, wo es heisst:

Ihr Gläubige, geniesset das Gute, das wir Euch zur Nahrung gegeben, und danket Gott dafür, so Ihr ihn verehret. Euch ist nur verboten: Gestorbenes, Blut und Schweinefleisch, und was nicht im Namen Gottes geschlachtet ist[2]).

Weniger bekannt dürfte sein, dass es trotz dieses ausdrücklichen religiösen Verbotes verschiedene berberische Stämme giebt, welche das wilde Schwein essen, und zwar sind dies Ḳabeilen[3]) der Rîf- und mittleren Gruppe, unter letzterer z. B. der grosse Stamm der Benî Ḥassin zwischen Rabat und Miknâs. Beiläufig bemerkt ist dieser Stamm nicht ganz rein berberisch, sondern mit arabischen Elementen durchsetzt. Bei den Schlöḥ (Berbern der südlichen Gruppe) ist dieser Genuss hingegen streng verpönt. Sehr bezeichnend ist, dass dieselben das Schwein, welches im Arabischen „ḥallûf“ oder „chansîr“, in ihrer, schilḥa genannten, Sprache „ilf“ heisst, den „Ochsen der Christen“, „asëgár arrumîn“, nennen. Abscheu und Ekel vor dem Thiere selbst scheinen auch strenggläubige Araber in Marokko nicht gerade zu empfinden, sondern nur vor dem Genusse des Fleisches; denn wie uns Höst[4]) erzählt, hat derselbe in der Stadt Marokko zahme Schweine gesehen, welche in den Ställen des Sultans gehalten wurden, in der Meinung, dass sie Unreinigkeiten, Krankheiten u. s. w. von den Pferden ablenkten und an sich zögen. Ich selbst habe in verschiedenen Ḳasba's des Innern junge Wildschweine, die zu gleichem Zweck gehalten wurden, gesehen, sogar in der meḥalla, dem Feldlager des Sultans bei Saffi, habe ich einzelne dieser Thiere bemerkt[5]). Dagegen existirt eine sonderbare Verordnung, welche den im Lande lebenden Europäern die Zahl der zahmen Schweine, welche sie halten dürfen, beschränkt. Gegenwärtig freilich kehrt sich Niemand mehr an diese Bestimmung, doch war dieselbe noch bis vor Kurzem in Kraft und ist sie meines Wissens officiell nicht aufgehoben worden.

Wie das gesammte politische und sociale Leben der Mohammedaner auf dem Korân und dessen Auslegern beruht, — von denen wir es bekanntlich im Maġrib nur mit dem Imâm Mâlek Ben Anes zu thun haben, — so giebt es

1) Beiträge zur Entdeckung und Erforschung Afrikas. Berichte aus den Jahren 1870 bis 1875 von Gerhard Rohlfs. Leipzig 1876.

2) Der Koran. Aus dem Arabischen wortgetreu neu übersetzt u. s. w. von Dr. L. Ullmann. Bielefeld 1865.

3) Ganz abweichend von dem im Orient gesprochenen Arabisch sagt man im Maġrib: ḳabeila (oder ḳebeila) der Stamm, ḳabeilat (im alten Königreich Fâs ḳabeilatz) die Stämme.

4) Nachrichten von Marókos und Fes u. s. w., von Georg Höst, Kopenhagen 1781.

5) Auch gejagt wird das Wildschwein — übrigens eine andere, kleinere Species als die unserige — von den Eingeborenen häufig und den in den Küstenstädten wohnhaften Europäern zum Kauf gebracht.

auch über die Wahl und Zubereitung lebender Thiere als Nahrungsmittel, in normalen Zeiten sowohl wie in Ausnahmefällen, z. B. auf der Wallfahrt nach Mekka[1]), die eingehendsten Vorschriften, von denen das Wichtigste hier angeführt sei.

Dem oben erwähnten religiösen Verbot entsprechend muss jedes Thier, mit alleiniger Ausnahme der Fische (und selbstverständlich der Insekten, Würmer und Conchylien), welche genossen werden, vermittelst Durchschneidens der Kehle, unter den dabei gesprochenen Worten „bism-illâh" (mit Gott), getödtet werden. Von Fischen in gleicher Weise Aal und Muräne, weil man sie als Schlangen betrachtet (s. w. unten).

Die complicirten Bestimmungen darüber, von welchen Personen diese rituelle, blutentziehende Manier des Schlachtens vorgenommen werden darf und von welchen nicht[2]), unter Beobachtung welcher Regeln dieselbe geschehen muss, und alle anderen hierauf bezüglichen Einzelheiten zu erörtern, würde an dieser Stelle zu weit führen. Ich will indessen für diejenigen, welche diese Fragen weiter verfolgen wollen, erwähnen, dass sich in dem Prachtwerk „Exploration scientifique de l'Algérie pendant les années 1840, 41, 42 etc. Paris 1848, Tome X—XII, eine sehr umfassende Uebersetzung der Vorschriften des Maleḳ aus dem Arabischen befindet[3]), welcher ich auch die nachstehende Aufzählung der erlaubten und verbotenen Nahrungsmittel entnommen habe.

Erlaubt sind alle im Wasser lebenden Thiere, alle Vögel oder geflügelten Thiere (Fledermäuse?), selbst solche, die sich von unreinen Stoffen, Cadavern u. s. w. ernähren (Raubvögel); zum Viehstand gehörige Thiere, wie Kameel, Rindvieh u. s. w., wilde nicht fleischfressende Thiere wie Haase, Kaninchen, Stachelschwein, Igel u. s. w.; ferner Schlangen, doch müssen diese rituell geschlachtet werden; kriechende niedere Thiere, Insekten, Würmer, Schnecken u. s. w.[4]), eidechsenartige Thiere (Saurier) Schleichen u. s. w.

Direct verboten durch das Gesetz ist, ausser dem bereits angeführten Fleische vom Schwein, der Genuss desjenigen vom Maulesel, vom Pferde, Hausesel und wilden Esel, wenn er gezähmt worden oder als Hausthier aufgezogen ist, nicht wenn er sich stets im Zustande der Wildheit befunden hat.

Ausser diesen verbotenen Thieren giebt es noch eine Anzahl, deren Fleisch zu

---

1) So z. B. ist dem Gläubigen verboten, während der Pilgerschaft, ja schon nachdem er den Entschluss zu derselben gefasst und mit den Vorbereitungen „der inneren Einkehr" (iḥrâm) begonnen hat, jagdbare Landthiere, deren Fleisch essbar, zu tödten; hingegen ist es erlaubt, grössere Raubthiere, wie Leopard, Tiger u. s. w., aber wieder nicht deren Junge, zu jagen; ebenso darf er Ratten, Mäuse, Raben, Milane, Schlangen u. s. w. tödten, hingegen keine Wasservögel. Auch auf das heilige Gebiet (Umgebung von Mekka) bezüglich giebt es dergleichen ganz sonderbar verklausulirte Bestimmungen, die manchmal für Pilger, manchmal für ständige Bewohner oder zeitweise Besucher desselben, meist gleichzeitig für Beide, Geltung haben. Den Gekko beispielsweise darf auf heiligem Gebiet nur jemand tödten, der nicht Pilger ist. Tödtet ein Pilger diese oder ähnliche unschädliche Thiere, welche die Wohnräume bevölkern, so soll er zur Sühne dieser tadelnswerthen Handlung zwei Handvoll Speise an die Armen geben.

2) So z. B. darf das Fleisch eines von einem Trunkenen, Idioten oder der mohammedanischen Religion Abtrünnigen geschlachteten Thieres nicht gegessen werden.

3) Précis de jurisprudence musulmane ou principes de législation musulmane civile et religieuse selon le rite mâlékite par Khalil Ibn-Isḥâḳ, traduit de l'Arabe par M. Perron.

4) Darüber, ob man Zecken (Ixodidae Leach) essen darf, gehen die Ansichten auseinander, ebenso darüber, ob Erde erlaubt sei.

geniessen als „tadelnswerth", „makruh[1])", bezeichnet wird; dahin gehören alle Carnivoren, wie Löwe, Leopard, Tiger, Schakal, Hund, Katze, aber auch der Elephant, Seehund, Ichneumon u. s. w.

In dringenden Fällen, z. B. in der Gefahr des Verhungerns, ist es gestattet, auch von diesen verbotenen Dingen zu geniessen, aber nur so viel, als unumgänglich nöthig, um das Leben zu fristen. Niemals ist es erlaubt, Menschenfleisch zu essen. In der dringendsten Noth soll man, wenn man die Wahl zwischen einem gestorbenen (oder nicht rituell geschlachteten) Thiere und dem Schweine hat, dem ersteren den Vorzug geben.

Es ist dem Mohammedaner erlaubt, das Fleisch jedes Thieres (wenn es der Islam nicht überhaupt verbietet) selbst dann zu essen, wenn es ein Jude oder Christ rituell geschlachtet hat; doch soll, streng genommen, bei diesem Akt ein Muslem zugegen gewesen sein und sich überzeugt haben, dass die Manipulation auch wirklich in der vorgeschriebenen Weise stattgefunden hat. Da nun die Juden, welche in Marokko ausnahmslos streng orthodox sind, bekanntlich die gleiche blutentziehende Manier des Schlachtens haben und in der minutiösesten Weise beobachten, so folgt aus dem Gesagten: dass Muslemin sehr wohl in Häusern von Juden, nicht aber bei Christen Fleisch essen dürfen, welche ihr Schlachtvieh anders tödten. Indessen nehmen auch die wenigen in Marokko lebenden Europäer durchgehends ihren Fleischbedarf von einheimischen Fleischern, bezw. sorgen die mohammedanischen Diener des Hauses schon in ihrem eigenen Interesse dafür, dass alles Schlachten in der landesüblichen Weise geschieht.

Einem auf der Jagd erlegten Thiere, wenn es auch die Kugel schon getödtet hat, wird doch noch die Kehle durchschnitten; dann erst ist den Gläubigen der Genuss des Wildes gestattet, und diese Manipulation geschieht beim kleinsten Vogel ebenso wie beim Hasen oder Stachelschwein. Beim Feuern nach dem Wilde muss der Jäger gleichfalls die Worte „bism-illâh" aussprechen.

Im Allgemeinen, kann man sagen, lebt die marokkanische Bevölkerung sehr einfach, vornehmlich die ländliche, die sich fast durchweg von vegetabilischer Kost nährt und höchstens an Festtagen Fleisch geniesst; ausgenommen sind reiche Ḳâids (Gouverneure) oder Schechs (Stammeshäupter), welche ebenso leben, wie wohlsituirte Städter. Während des Monats Ramadân entschädigt sich der, dessen Mittel es irgend gestatten, für das Fasten am Tage durch kräftigere und reichlichere Kost bei den nächtlichen Mahlzeiten.

Auf dem Lande, wie in der Stadt, ist der kuskussû, auf dessen Bereitung ich später näher eingehe, in seinen verschiedenen Gestalten das beliebteste, und man kann fast sagen, „stereotype" Gericht; dann geniesst man auf dem Lande viel eine „saiḳûḳ" genannte Speise, Buttermilch mit kuskussû gemischt, und zwar bedient man sich hierbei vorzugsweise — aber auch bei anderen flüssigen oder halbflüssigen Gerichten — an der ganzen Westküste, ausschliesslich der Städte, austernartiger Muschelschalen (Patella ferruginea Gml. et spec., arabisch, in Ableitung vom Worte beḥar, Meer, „beḥarâra" genannt). Ferner geniesst man Mehlsuppen, Eier, Milch, Buttermilch, Früchte (meist Wassermelonen), spärlich Hülsenfrüchte und flache, runde und weiche Brote, „er-reif" genannt, die etwa, wie ein Eierkuchen bei uns, in einer flachen, „el ferah" genannten Pfanne, ohne Zusatz von Sauerteig, über Kohlenfeuer gebacken werden. Von Fleischkost wohl selten einmal ein Huhn und vielleicht zwei- oder dreimal im Jahre, bei den grossen Festen, Hammel- oder

1) Die Handlungen, die ein Mensch begehen kann, werden von frommen und gelehrten Leuten in 5 Abtheilungen getheilt: tugendhafte, wünschenswerthe, gleichgültige, sündhafte (ḥarâm) und tadelnswerthe.

Ziegenfleisch. Enten und Gänse werden von den mohammedanischen Stadt- und Landbewohnern nicht gehalten, erstere selten von Europäern in den Küstenstädten. Truthühner werden an hohen Festtagen von der wohlhabenden jüdischen Bevölkerung der grossen Städte zuweilen gegessen, Tauben sind auch bei den Mohammedanern in den Städten ein beliebtes Nahrungsmittel. In Tetuan, Fās u. s. w. werden viele Ziertauben gehalten; die Bewohner ersterer Stadt gelten namentlich als grosse Vogelliebhaber. Kameelfleisch wird vorzugsweise im sogen. ḥaus, den südlichen Landestheilen nördlich des Atlas, gegessen; im ġarb meist nur dann, wenn ein junges Thier verunglückt ist und getödtet werden muss. Südlich vom Atlas, in den Oasen, spielt die Dattel als Nahrungsmittel eine grosse Rolle.

Fische werden von der ländlichen Bevölkerung der Westküste nicht in hervorragendem Maasse consumirt; als Volksnahrungsmittel spielt eigentlich nur eine, „Schābel" genannte, sehr fette Clupeiden-Art (Cl. alosa L.?) eine Rolle, welche vorzugsweise in der Mündung des Flusses Umm-Rbêa bei Asemûr, aber auch in den anderen Strommündungen der Westküste gefangen wird. Dieser Fisch wird schon an der Küste getheilt, gedörrt und eingesalzen und weithin ins Innere des Landes verschickt. Beim Gebrauch wird er dann durch Wässern wieder entsalzen und darauf, in Oel gebacken, verspeist. Leo Africanus[1]) thut bereits bei seiner Beschreibung der Stadt Asemûr zu Beginn des 16. Jahrhunderts dieses Fisches mit folgenden Worten Erwähnung:

„Man fängt im October zu fischen an, setzt dies den ganzen April durch fort. Der Fisch findet sich in grosser Menge und hat mehr Fett als Fleisch. Wenn man denselben backen will, so thut man ein wenig Oel dabey und der Fisch stösset, wenn er ein wenig vom Feuer erhitzt ist, so viel Fett aus, dass man von einem wohl mehr als $1^1/_2$ Pfund erhält; dieses ist wie Oel und wird in den Lampen verbraucht, weil man daselbst kein Baumöl hat."

In den Garküchen der Küstenstädte, wo die ärmere Bevölkerung sich beköstigt, werden auch häufig gebackene frische Seefische, sowie solche in scharfen, mit rothem Pfeffer gewürzten Brühen verkauft. Von Süsswasserfischen, an denen bekanntlich ganz Nordafrika sehr arm ist, habe ich nur eine Art in Marrakesch bemerkt (Barbus spec.), die auch gegessen wurde. Aale (Anguilla vulgaris Flem.) sind gleichfalls in allen Bächen und Flüssen sehr häufig.

Durchgreifende Verschiedenheiten bezüglich der Kost bei der ländlichen arabischen und berberischen Bevölkerung sind mir nicht bekannt geworden, mit dem Vorbehalte natürlich, dass die Berber, welche gegenwärtig beinahe nur gebirgige Gegenden bewohnen und sesshaft sind, manche Feldfrüchte, die in ihren Bergen gedeihen, geniessen, die dem wenig Ackerbau treibenden, nomadisirenden Araber nicht bekannt sind, überhaupt, ihrem Aufenthalt in kälteren Regionen angemessen, eine consistentere Nahrung zu sich nehmen. Aber, wie gesagt, die Verschiedenheit der Rasse ist dabei nicht ausschlaggebend; so leben die Araber vom Djebel-Ḥabib, südlich von Tanger, nicht anders, wie irgend eine Berber-Ḳabeile in den Bergen um Fās oder Tessa.

Die Lebensweise eines Städters, nehmen wir einen wohlhabenden Fāsi, Bürger von Fās, ist etwa die folgende:

Früh gegen 6 Uhr, nach dem Morgengebet — alle Marokkaner stehen früh auf und gehen dementsprechend auch zeitig schlafen — wird die „ḥerêra" oder

1) Johann Leo's des Afrikaners Beschreibung von Afrika. Aus dem Italiänischen übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Georg Wilhelm Lorsbach. Herborn 1805. S. 133.

Morgensuppe gegessen, bei Aermeren aus einem irdenen Napf, bei Wohlhabenden meist aus einer bunt glasirten, tiefen Schale mit Deckel, „djebanîa“ genannt (Fig. 1), wie sie nur in Fäs oder Saffi gefertigt werden. Die djebanîa findet man auch häufig in den Läden der Kaufleute, wo sie zum Aufbewahren von Gewürznägeln, Gries u. s. w. benutzt wird. Jeder bedient sich zum Essen der Suppe — alle Theilnehmer an der Mahlzeit speisen aus demselbsn Gefäss — eines grossen Holzlöffels, m'ġarfa, von der Form unserer Kochlöffel, selbstverständlich mit tiefer ausgehöhltem breitem Ende (Fig. 2).

Die Suppe ist meist eine Mehl- oder Griessuppe, bei Reichen Bouillon, el merâḳ, von Hammel-, selten von Rindfleisch. Das Fleisch zu dieser wird Abends schon mit der entsprechenden Menge Wasser und den sonstigen Zuthaten aufgesetzt, auf Kohlenfeuer gestellt und die ganze Nacht hindurch gekocht.

Es sei hier eingeschaltet, dass eine Küche mit Heerd, Back- und Bratöfen u. s. w., so oder ähnlich wie wir sie haben, in marokkanischen Häusern unbekannt ist. In den wenigsten — und nur in sehr grossen — Häusern findet sich ein besonderer Raum, wo gekocht wird. Das Kochen geschieht ausschliesslich auf irdenen Kohlenbecken oder Feuertöpfen, midjmár-en-nâr, welche je nach der Provinz oder der Stadt, wo dieselben gefertigt werden, in der Form sehr variiren. Fig. 3 stellt ein solches Kohlenbecken aus dem Distrikt Andjera (Umgebung von Tanger), Fig. 4a eines aus der Stadt Casablanca an der Westküste (Provinz Schauja) dar. Die strenge, constante Verschiedenheit in der Form, oftmals auch in der Farbe, Grösse u. s. w., ist als ein ganz besonders charakteristisches Merkmal für die meisten Branchen der einheimischen Industrie anzusehen. Jedes nicht allzu arme Haus verfügt über eine grössere Anzahl dieser Kohlenbecken; meist werden dieselben auf dem Altan, der fast jedes Haus in der Höhe des ersten Stockwerkes galerieartig umgiebt, aufgestellt, noch häufiger wird auf dem inneren viereckigen Hofraum selbst gekocht, oft auch in einem der Zimmer. Als Feuerungsmaterial dienen einzig und allein Holzkohlen. In ganz kahlen Gegenden, vornehmlich in den südlichen Landestheilen, wird von der Landbevölkerung auch vielfach getrockneter Kameel- oder Kuhmist und das stachelige Reisig des Lotus-Strauches zum Feuern benutzt. Zum Anfachen und Unterhalten des glimmenden Feuers bedient man sich der Handblasebälge (er-rabûs) mit langer eiserner Spitze, deren Holz- und Ledertheile meist buntgefärbt sind und von denen eine im südlichen Marokko sehr geschätzte Qualität aus dem Orte Demnät bei Marrakesch stammt. Oder man hat aus dem Gestrüpp der Zwergpalme (ed-dûm) gefertigte Geflechte von Tellerform, „neschâscha“, „Fächer“, mit denen gefächelt und Luftzug erzeugt wird. Endlich besitzen auch die Eingebornen eine grosse Geschicklichkeit und Ausdauer im Anblasen des Feuers.

Gegen 8 oder 9 Uhr wird eine weitere Mahlzeit, unserem zweiten Frühstück entsprechend, eingenommen, je nach den Mitteln der betreffenden Familie sehr verschieden. Meist wird frische ungesalzene Butter (sibda), häufig mit Honig, und dazu frisches, noch warmes Weizenbrot gegessen. Ein Streichen der Butter auf Brot kennt man in Marokko nicht; das Brot wird in Brocken zerrissen, nie geschnitten, mit diesen die Butter aufgestippt und der Rest ausgewischt.

Dem Brote (el chobs), welches neben dem kuskussû und dem Hammelfleisch das wichtigste und im höchsten Ansehen stehende Ernährungsmittel des Volkes bildet, müssen wir eine eingehende Besprechung widmen. Dasselbe wird in jedem Hause von den Frauen täglich frisch bereitet. Es sind mir folgende Produkte bekannt geworden, welche dabei einzeln oder gemischt zur Verwendung kommen: 1. Gerstenmehl, 2. Mehl aus der Dura-Pflanze oder Negerhirse; die Fruchtkörner werden

gemahlen und von dem Mehl mittelst Durchsiebens die Kleie abgesondert. 3. Maismehl, 4. Weizenmehl, welches das feinste und geschätzteste Brot giebt, 5. Mischung aus Dura, Weizen und Gerste, 6. Mischung aus Gerste und Weizen, 7. Mischung aus Dura und Weizen, 8. aus Dura und Gerste, 9. Maismehl mit Dura oder Gerste, 10. Brot aus Gries, 11. Brot aus dem Weizenschrot, welcher übrig bleibt, nachdem man aus dem Mehl eine feinere Qualität hergestellt hat.

An sonstigen Zuthaten wird dem Teig nur Salz, oftmals werden ihm auch Aniskörner (ḥabbĕt-ḥellaua) zugesetzt[1]); am Tage zuvor wird der Sauerteig bereitet. Das Brot wird stets flach und rund geformt, die Grösse ist sehr verschieden, geht aber nie über etwa einen Fuss im Durchmesser hinaus. Die feinen Weizenbrode sind am kleinsten.

In den Städten giebt jeder Haushalt zum Backen sein Brod dem Bäcker; die Gesellen holen den Teig und bringen ihn auch wieder zurück. Jeder Korb hat sein bestimmtes Zeichen, Verwechselungen kommen fast nie vor. Auf dem Lande begnügt man sich meist mit jenen flachen, ungesäuerten, er-reif genannten Broten, deren ich schon Erwähnung gethan habe. In grösseren Ortschaften jedoch haben 3—4 Häuser oder Zelte einen Backofen aus einer Art von Lehmpisé gemeinschaftlich[2]).

Das Mehl wird gleichfalls im Hause mit einer Handmühle (reḥâ) gemahlen. Der unterste Stein ist in die Erde gerammt, der obere wird von der Frau oder Sklavin mit einem Holzstabe in Bewegung gesetzt. Die Mahlsteine, Granit oder Sandstein, kommen meist aus dem Steinbruch beim Cap Spartel, auch aus der der Nähe von Fās u. s. w.; die feinsten und besten aber werden in der Provinz er-Rîf, in der Nähe eines Ortes Namens Gārt oder Gart gebrochen.

Ganz nach demselben einfachen Prinzip sind die öffentlichen Mühlen (et-tâḥôn) eingerichtet, nur dass die Mahlsteine hier viel grösser sind und der obere Stein von Pferden oder Maulthieren, die im Kreise herumgehen, in Bewegung gesetzt wird.

Wassermühlen sind wenige im Lande und nur in sehr wasserreichen Städten, wie Fās und Tetuan, vorhanden; Windmühlen fehlen ganz.

Jede Vergeudung oder geringschätzige Behandlung des Brotes, z. B. Umherwerfen desselben, wird als grosse Sünde betrachtet. Wenn ein Marokkaner ein Stück Brot auf der Erde liegen sieht, so wird er es — und sei er sonst noch so verroht und irreligiös — stets aufheben und an einen geschützten Ort, eine Mauer, einen Häuservorsprung u. s. w. legen, damit die Gottesgabe nicht mit Füssen getreten werde. Seltsam contrastirt für uns Nordländer mit dieser Fürsorge die Geringschätzung, mit der man in Marokko die köstlichsten Früchte verfaulen lässt oder sie den Kindern zum Spielen giebt, um sich gegenseitig damit zu werfen.

Auf den Märkten wird das Brot meist von alten Frauen verkauft, die an der Erde sitzen, einen grossen flachen, aus den Blättern der Zwergpalme oder aus Schilfgras geflochtenen Korb (ṭĕbăḳ) vor sich, in dem die Brote übereinander geschichtet liegen. Der Preis derselben ist ein niedriger, wie denn überhaupt alle Nahrungsmittel

---

1) Ich habe Anis auch mit dem Worte „nāfe" bezeichnen hören und als ḥabbĕt-ḥellaua den Samen von Nigella sativa L., den sogen. Schwarzkümmel. Auch die Samenkörner von Trigonella foenum graecum L., „ḥelba" genannt, werden zuweilen gestossen und in den Brotteig gemischt.

2) Man nennt diese Mischung in Marokko „ṭábia"; im Süden des Landes baut man auch die Mehrzahl der Häuser aus einer ähnlichen Masse.

gegenwärtig noch im ganzen Lande sehr billig sind, mit alleiniger Ausnahme von Tanger und allenfalls Mogador und Rabat.

Graberg v. Hemsoe[1]) giebt uns in seinem trefflichen Buche über Marokko einige Mittheilungen über die Eigenschaften und die Verbreitung der vorstehend bei der Bereitung der Brotarten aufgeführten Getreidearten im Lande. Ich gebe das Wichtigste hiervon, verbunden mit meinen eigenen Informationen, wieder.

Der Weizen ist die gewöhnlichste und in der ganzen Ausdehnung des Reiches am meisten verbreitete Getreidegattung. In keinem Theile der Welt findet man eine vorzüglichere. Der Stiel ist hoch und schlank, voll und stark, und selten in den Absätzen zwischen den einzelnen Knoten leer und hohl. Die Aehren sind dick, lang und ins Aschfarbene fallend, mit strotzenden Hülsen, langen Bärten und dicken, länglichen Körnern, die gegen die Spitze hin gekniffen, gelblich und hart sind. Dieser Weizen wird gewöhnlich im November oder December gesäet und im Juni geerntet. Im Durchschnitt beträgt der Ertrag nie weniger als das fünfundzwanzigfache der Aussat. Trotz dieser eminenten Fruchtbarkeit in normalen Zeiten treten doch — und gerade im letzten Jahrzehnt war das wiederholt der Fall — Missernten ein, sobald nicht die erforderliche Menge Regen fällt.

Der beste Weizen wächst in den Provinzen Schauja, Dukkala und ʿAbda an der Westküste, den „Kornkammern des marokkanischen Reiches"; auch manche Gegenden des Ġarb sind sehr fruchtbar. Am sterilsten ist wohl die Provinz Reḥámna, namentlich in ihren nördlichen Theilen, und auch Schiâdma ist im Durchschnitt wenig fruchtbar.

Die Gerste ist von weniger hervorragender Qualität; ausser in dem wenig geschätzten Gerstenbrot kommt sie als Nahrungsmittel gar nicht zur Verwendung; dagegen dient sie als Futter der Pferde und Maulthiere. Der Gebrauch des Hafers, der übrigens nur in einigen sandigen Küstengegenden wild wächst, ist in Marokko ganz unbekannt. Die Provinz Sûs soll die beste Gerste produciren. Die Aussaat geschieht im nordatlantischen Marokko gewöhnlich gegen Ende des Winters oder in den ersten Frühlingstagen, gleich nach dem Aufhören der heftigen Regengüsse, und die Ernte wird im Mai oder in den ersten Tagen des Juni vorgenommen. Ungeachtet der geringen Umpflügung des Bodens ist es nichts seltenes, dass auch die Gerste 20—30 mal die Aussaat liefert.

Die Negerhirse (Andropogon sorghum Brot.) liefert im Maġrib gewöhnlich das 150fache der Aussaat; der geringste Wasserguss auf die keimende Saat zerstört diese jedoch unwiederbringlich und macht eine neue Aussaat nothwendig; daher kann man im nördlichen Marokko mit Sicherheit erst im Mai, nach völligem Aufhören der Regenzeit, säen. In 5—6 Wochen reifen die Aehren, so dass man in den wärmeren Provinzen jährlich 2—3 mal erntet. Nächst der typischen Form dieser Pflanze kommen im nordöstlichen Marokko übrigens noch diejenigen Varietäten vor, welche Willdenow als S. rubens und bicolor unterschieden hat.

Der Mais wird in den Landestheilen nördlich vom Atlas relativ am wenigsten, nur in der Nachbarschaft der Städte, und vorzugsweise in den grossen Ebenen längs der Westküste gebaut. Die Aussaat geschieht im ersten Frühjahr, die Ernte im Juni. Auf dem Lande isst man sehr häufig die frischen, leicht am Kohlenfeuer gerösteten Maiskolben. In verschiedenen Gegenden Marokkos nennt man dieses

---

1) Das Sultanat Mogh'rib-ul-Aksa oder Kaiserreich Marokko u. s. w. von J. Graberg von Hemsö. Aus der italiänischen Handschrift übersetzt von Alfred Reumont. Stuttgart und Tübingen 1833.

Getreide Bû-el-'Abîd, Vater oder Ernährer der Neger (Sklaven). Die Provinzen Tafilalt und Draa sollen die grösste Menge von Mais hervorbringen.

Die Halme und Stengel dieser Getreidearten bleiben alle auf den Feldern stehen, in erster Linie, um vom Vieh abgeweidet zu werden, dann auch als Dungmaterial. Die Aehren werden eine Handbreit, höchstens einen Fuss, unterhalb der Stelle, wo sie am Stiel sitzen, geschnitten, und zwar mit Handsicheln; eine Sense, ähnlich der unserigen, ist dort nicht bekannt. Diese Handsicheln (mendjil) haben ungefähr die Gestalt unserer zum Grasschneiden verwendeten Sicheln, doch sind sie etwas grösser und haben schmälere, mehr gekrümmte Schneiden, die sägeartig mit feinen Zähnchen versehen sind. An der Spitze läuft die Sichel in ein Stückchen Eisen, etwa wie ein kleiner Nagel, aus, um sie zwischen dicht stehenden Getreidebüscheln durchschieben zu können. Ausser dieser Sichel besteht das Handwerkszeug eines marokkanischen Mähers noch aus einem roh gegerbten Schaffell (ṭebénda), welches als Brustschutz vorgebunden wird, ferner aus zwei Rohrhülsen (ssuâbîh), die als Schutz gegen ein Abgleiten der Sichel, sowie gegen die scharf ins Fleisch schneidenden Halme auf die zwei letzten Finger der linken Hand gesetzt werden, und endlich aus einem Armschutz von Zwergpalmen-Geflecht (derâ'a), der über den linken Unterarm gezogen wird. Die Schlöḥ haben statt dieses letzteren Apparates einen solchen aus Rohrstäbchen, dessen einzelne, in sich bewegliche Theile durch Schnüre charnierartig mit einander verbunden sind. Das Mähen selbst geschieht in der Weise, dass der Mäher mit der linken (geschützten) Hand ein starkes Büschel Aehren ergreift und mit der Sichel abschneidet.

Das auf diese Weise gewonnene Getreide wird im Duar in viereckige Haufen (nâdr) aufgeschichtet; zum Dreschen wird es partienweise auf die runde Tenne (gespr. gâ'a, geschrieben mit ḳ), die sich unmittelbar daneben befindet, gebracht. Die Tenne ist aus Lehm hergerichtet, mit Wasser begossen und mit einer Holzwalze (resâma) geglättet. Hier wird es von Rindern ausgetreten. Die Thiere, die vier oder fünf nebeneinander im Kreise herumgehen, sind durch Stricke, die ihnen lose um den Hals gelegt werden, mit einander verbunden. Der Treiber mit der Peitsche steht unmittelbar neben dem ersten (inwendigen) Thiere und hält das Ende des gemeinsamen Zügels in der Hand. Während das innen befindliche Thier langsam schreitet, muss das auswendige traben; von Zeit zu Zeit tritt in der Reihenfolge ein Wechsel ein.

Ob den Thieren beim Dreschen das Maul verbunden wird oder nicht, darüber gehen die Meinungen der Beobachter auseinander. Höst[1]) meint das letztere, während Rohlfs[2]) entgegengesetzter Ansicht ist. Ich muss mich, nach meinen eigenen Beobachtungen und den von mir eingezogenen Erkundigungen, der Angabe von Höst, dass den dreschenden Ochsen das Maul nicht verbunden werde, anschliessen. Es scheint auch, als ob der Umstand, dass die Thiere beim Dreschen in steter Bewegung bleiben und gar nicht Zeit haben zu fressen, diese Maassregel überflüssig mache. Andererseits ist die Möglichkeit ausgeschlossen, dass ein so genauer Beobachter, wie Rohlfs, in einer so einfachen Sache geirrt haben kann. Es ist daher anzunehmen, dass in einigen Gegenden dem dreschenden Vieh thatsächlich das Maul verbunden wird, während dies in der Regel nicht geschieht. Ich persönlich habe das Letztere in der Provinz Schauja (Umgegend von Casablanca), sowie im Ġarb (südlich von Tanger) gesehen.

---

1) A. a. O. S. 129.

2) Mein erster Aufenthalt in Marokko und Reise südlich vom Atlas durch die Oasen Draa und Tafilet. Von Gerhard Rohlfs. Bremen 1873.

Fast jede Sippe oder Familie im Duâr hat eine Tenne für sich, da das Austreten viel Zeit erfordert[1]). Nachdem dies beendet, wartet man, bis sich ein schwacher Luftzug erhebt, dann wird die Masse mit grossen Holzgabeln (el-midrâh) in die Höhe geworfen und so die Spreu vom Weizen gesondert. Nach dieser Sonderung und Reinigung verschliesst man dasjenige Getreide, welches nicht gleich verkauft oder anderweitig verwendet, sondern als Vorrath aufbewahrt werden soll, in unterirdische Löcher, matĕmôra genannt, deren Einrichtung die folgende ist:

Man gräbt, wenn möglich, an einem hochgelegenen Punkt, wo das Regenwasser leicht abläuft, in die Erde ein rundes Loch von etwa 1,5 *m* im Durchmesser und circa 0,25 *m* Tiefe. In diesen Kreis wird ein zweites, viereckiges Loch, ungefähr von Metertiefe gegraben, welches sich nach unten zu in eine birnenförmige Höhlung von etwa 3 *m* Umfang und, in starkem Boden, manchmal von 4 *m* Tiefe erweitert.

In die obere viereckige Oeffnung wird Stroh gefüllt, damit kein Regenwasser, Schmutz u. s. w. zu dem darunter liegenden Korn dringen kann; dann wird der Kreis mit Erde gefüllt. In diesen Höhlen hält sich das Getreide eine lange Zeit, bisweilen Jahre hindurch, frisch und gesund, nur findet man es dann und wann unmittelbar unter der Oeffnung und längs den Wänden etwas feucht und schimmelig. Zum Gebrauch wird das Korn dann herausgenommen und bevor es gemahlen wird, den Frauen zu einer nochmaligen Sichtung und Reinigung überwiesen.

Der Reisbau in Marokko ist verhältnissmässig unbedeutend und wird fast nur in der Nähe der Städte an der Westküste, und namentlich da, wo viel Wasser vorhanden, betrieben. So in den sumpfigen Niederungen südlich von Laraisch, bei den Benî Ḥassin, bei Tetuan u. s. w. Die Qualität ist keine besonders gute.

Der früher in Flor stehende Bau des Zuckerrohrs ist gegenwärtig ganz verschwunden, obgleich die klimatischen und Bodenverhältnisse demselben ausserordentlich günstig sind. In der Provinz Dûkala führt noch heut ein Distrikt den Namen „Beled-es-Ssukkár“ (Zuckerland); doch findet man hier ebenso wenig, wie in der Gegend von Tarudant, dessen Zuckerplantagen früher so berühmt waren[2]), Spuren ehemaligen Anbaus. Nur bei Tetuan gab es nach Graberg v. Hemsoe[3]) vor etwa 50 Jahren noch verschiedene Pflanzungen, die aber gänzlich vernachlässigt wurden. Der Ursachen dieses Verfalls giebt es mehrere. Neben der der Bevölkerung im Durchschnitt eigenen Indolenz und Trägheit, die, noch gesteigert durch das allgemein herrschende Ausbeute-System der Regierung und ihrer Organe, den Rückschritt verschuldet, kommt hier im Besonderen dazu, dass die grosse Masse der dortigen Bevölkerung nicht die Befähigung hatte, noch gegenwärtig hat, dergleichen Unternehmungen, die gewisse Fabrikanlagen, Anwendung von Apparaten u. s. w. erfordern, in grösserem, wirklich nutzbringendem Maasse durchzuführen. Ueberdies wird der Zucker (gröber krystallisirt als bei uns und in kleineren Hüten) von Frankreich zu so billigen Preisen, gewissermaassen so „mundgerecht“, importirt, dass für die Einwohner auch gar keine Veranlassung vorliegt, die mühevolle Cultur selbst zu betreiben. Bekanntlich ist in neuerer Zeit der Rohrzucker durch die Surrogate überall stark ins Hintertreffen gekommen, so dass selbst im Falle

1) Ganz kleine Quantitäten habe ich im Ġarb (in der Nähe von Al-ḳassâr) mittelst eines keulenförmigen Handdreschflegels von Frauen ausdreschen sehen.

2) Nach August Ludwig Schlözer: Summarische Geschichte von Nord-Afrika u. s. w. Göttingen 1775, S. 80, sind diese Plantagen im Jahre 1516 gleichzeitig mit der Erbauung der Stadt durch die Gründer der jetzt regierenden Dynastie angelegt worden.

3) A. a. O. S. 81.

der Besitzergreifung des Landes durch eine europäische Macht schwerlich eine Wiederaufnahme der alten Zuckerrohrcultur durch speculative Europäer erfolgen würde.

Die berberische Bevölkerung des Innern, in den Gebirgen, die wenig mit Europäern und deren Waaren, auch durch den Zwischenhandel nicht, in Berührung kommt, hat übrigens in dem bedeutenden Ertrage des Honigs, den sie fast mühelos gewinnt, einen trefflichen Ersatz für den Zucker.

Man speist zum Frühstück, namentlich an den Festtagen, auch in Oel gebackene Kuchen, sfindj genannt, einen Teig von feinem Weizenmehl, der angefeuchtet und mit Salz vermischt wird. Dann formt man einen Kloss daraus, macht durch Eindrücken mit dem Finger in der Mitte ein durchgehendes Loch und legt ihn so in heisses Oel. Nachdem er eine Weile in diesem gesiedet, wird er mittelst eines Hakens herausgenommen, in Honig getaucht und in eine andere Schüssel gelegt. Hierzu wird stets grüner Thee getrunken.

Um 12 oder 1 Uhr wird zu Mittag gegessen; bei den Wohlhabenden speist man einige Fleischgerichte, auch wohl Gemüse, nach diesen kuskussû. Suppe fehlt. Den Beschluss bilden, namentlich wenn man Gäste bei sich hat, Früchte. Vor der Mahlzeit wird wiederum Thee getrunken. Feine Familien in den Städten lassen nach dem Mittagessen Kaffee reichen; häufig macht auch grüner Thee wieder den Beschluss.

Die gebräuchlichsten Fleischgerichte der Marokkaner sind folgende: zunächst ein sog. tadjin, unter welchem Namen man eine Art Ragout von fettem Hammelfleisch, grosse Stücke desselben in scharf gewürzter Sauce, versteht. Dieses Gericht, welches auch dem europäischen Reisenden nebst dem kuskussû in den ländlichen Ḳasba's als pièce de resistance der „mûna“ (der demselben zustehenden Verpflegung) jederzeit vorgesetzt wird, wird meist in einer irdenen, gelb glasirten Kasserole servirt, welche den gleichen Namen führt. Es ist schwer zu sagen, ob der Behälter dem Gericht den Namen gegeben hat, oder umgekehrt. In dem Worte „Bowle“ haben wir etwas ganz Analoges.

Ferner ist eine „kifta“ genannte Fleischspeise sehr beliebt. Kalb- oder Rindfleisch, seltener Hammelfleisch, wird fein gehackt, die Sehnen werden daraus entfernt, Fett oder Talg, meist vom Hammel, wird dazu gethan; dann mischt man Salz, gehackte Zwiebeln, Petersilie (krafs), Minze (naná), fein gestossene Gewürznägel (ḳronfil), etwas Muskatnuss (gus-ṭîb) und rothe Pfefferschoten (filfil), diese letzteren gleichfalls in Mörsern zerstossen, mit dem Fleisch, und die ganze Masse wird alsdann wurstartig auf lange, eiserne Stäbchen, saffûd, Plur. safâfid (Fig. 5), auch ḳathîb genannt, gezogen und über Kohlenfeuer geröstet. Oder man dreht aus dieser Masse auch kleine Klopse von der Grösse von Taubeneiern, die man in eine sogenannte tadjin slâui (gelbglasirte Kasserole, nach der Stadt Slâ an der Westküste genannt) thut, ein wenig Wasser und etwas Butter, oder an Stelle des ersteren gewöhnlich Saft von Tomaten zusetzt und auf das Ganze einige Eier schlägt, in Form von sogen. Setzeiern. Auf diese Art zubereitet führt die Speise den Namen kifta-el-merdûr.

Unter „kabâb“, gleichfalls ein häufiges Gericht, versteht man kleine würfelartig geschnittene Stücke fetten Hammelfleisches, stark mit Salz, rothem und weissem Pfeffer (el-ibsâr), Zwiebeln, Petersilie und Minze gewürzt. Die Fleischstücke werden dann gleichfalls auf lange eiserne Nägel, oder in Ermangelung von solchen, z. B. im Freien, auf Holzstäbchen gezogen und an Kohlenfeuer halb geröstet.

Eine sehr wohlschmeckende Speise, bu-lefâf, wird in folgender Weise bereitet: Eine ganze Leber vom Hammel (sehr selten vom Kalbe) wird auf zwei der er-

wähnten Eisenstäbchen gezogen und über Feuer auf beiden Seiten geröstet; dann wird sie auf einem Holzbrett in kleine Würfel zerschnitten. Nun nimmt man Bauchfett vom Hammel, schneidet etwas grössere Stückchen, als die von der Leber, davon und wickelt sie in das Fett, nachdem man sie vorher in gestossenem Kümmel, Salz und pulverisirtem rothem Pfeffer gewälzt hat. Dann werden je 3 oder 4 dieser in Fett gewickelten Leberstücke auf eiserne Stäbchen gezogen und nochmals geröstet. Hierzu, wie zu den anderen Fleischspeisen, wird stets frisches, noch warmes Brot gegessen. Ein grösseres Gastmahl bei reichen und vornehmen Leuten setzt sich manchmal aus zehn und mehr Gängen zusammen; das Arrangement bei einem solchen — mutatis mutandis natürlich — ist etwa folgendes: Als erstes Gericht giebt man in Bouillon von Hammel- oder Hühnerfleisch gekochte Nudeln (scharîa), oder solche in Milch gekocht, oder auch Milchreis, die beiden letzteren Gerichte mit Zucker bestreut. Dann kommt allein gebratenes Hammelfleisch mit (vorher allein geschält abgekochten) Mandeln und ganzen, vorher hartgekochten Eiern. Hierauf giebt man wohl Hühnerbraten (auch Kapaun), in Butter gebraten, oder Hühner, gekocht mit Zwiebeln, Aepfeln oder Quitten; ebenso manchmal Hammelfleisch, gekocht, auch zur Artischockenzeit mit den vorher gereinigten und zurechtgestutzten Blättern dieser Pflanze oder deren Knospen.

Nachher isst man kuskussû, meist, wenn viele Fleischspeisen vorangingen, mit Zucker und Zimmet bestreut oder mit Rosinen als Mehlspeise, oft aber auch zum kuskussû noch Hammel- oder Hühnerfleisch u. s. w. Den Beschluss bilden manchmal Früchte, oft auch heisses Gebäck.

Einfachere Speisen zu Mittag sind: Bohnen (fûl) mit Hammelfleisch, weisse Rüben, junge Bohnen, Linsen, Garranzos oder Kichererbsen (el-ḥommus), Erbsen (djilbâna), gereinigte zerschnittene Därme, mit Butter und rothem Pfeffer gekocht. Aermere Leute essen in Streifen geschnittenes Pökelfleisch (el-cheleâ), mit Linsen und jungem Kürbis, Zwiebeln, Quitten und Aepfeln zusammengekocht. Von Gemüsen sind noch Mohrrüben und Weisskohl zu nennen, Blumenkohl ist sehr selten. Pilze werden nicht gegessen[1]), Rothkohl, Kohlrüben und Rettig fehlen; diesen letzteren ersetzen lange, rübenförmige Radieschen, el-fedjîl genannt; weisse Bohnen heissen fûl-el-genâua[2]), Negerbohnen. Die Neger begehen in jedem Frühjahre ein „Bohnenfest“ (îd-el-fûl), wobei sie einige Bohnenranken an einer Stange wie im Triumph durch die Strassen tragen; sie glauben, nach Hoest[3]), dass derjenige Neger, der diesem Aufzuge nicht beiwohnt, in demselben Jahre krank werden wird.

Oliven sind gleichfalls ein sehr beliebtes Nahrungsmittel der ärmeren Klassen; sie werden mit Brot gegessen und oft sieht man Leute, Arbeiter u. s. w., die den oberen Theil ihrer flachen, runden Brote deckelartig abgelöst, Oliven hineingethan und das Ganze dann wieder, bis zur Mahlzeit, geschlossen haben.

Das eben erwähnte Pökelfleisch bereitet man, indem man Fleisch vom Rinde, Hammel oder Kalbe von den Knochen löst, in Streifen schneidet, tüchtig salzt und mit Blättern von Knoblauch und gestossenem Koriandersamen, kusber oder auch kasbur (Coriandrum sativum L.), einreibt. Dann wird es für einige Tage in einen Topf gelegt, damit die Gewürze es ordentlich durchziehen, worauf man die Streifen auf dem flachen Dache des Hauses oder im Hofe an Schnüren zum Trock-

---

1) Nach einigen Schriftstellern sollen Trüffeln, terfás, im Lande (nach Höft, S. 308 nur bei Saffi) nicht selten sein und durch Hunde aufgesucht werden. Ich kann aus eigener Anschauung hierüber nichts berichten.

2) Diese Bezeichnung seitens der Neger in Marokko ist von „Guinea“ abgeleitet.

3) A. a. O. S. 215.

nen aufhängt. Nach einigen Tagen werden sie abgenommen und zerschnitten; dann nimmt man Nierenfett vom Rinde oder Kalb, schmilzt dies in einem Kessel mit Olivenöl, thut dann das Pökelfleisch hinein und lässt es scharf kochen. Darauf bringt man es in reine Töpfe und giesst die Sauce darauf, bis alles Fleisch von der Oelschicht bedeckt ist und keine Luft hinzutreten kann. Der Topf wird nun einige Tage offen stehen gelassen, dann wird ein irdener Deckel darüber gelegt und der Rand, bis zum Gebrauche, mit Lehm verklebt.

Ein sehr beliebtes Gericht ist das Fleisch des Stachelschweins (dirbân) und des Igels (ḳanfûd oder vulg. ginfûd). Die letzteren fängt man nur im Sommer oder Herbst, wenn sie sehr fett sind, veranlasst sie durch einen Druck mit dem Fuss, sich aufzurollen, und schlachtet sie dann rituell mittelst Durchschneidens der Kehle. Oftmals machen sich jüngere Leute vor dem Schlachten den hässlichen Spass, das Thier dadurch zu quälen, dass sie es, der eine an den Vorderbeinen, der andere an den Hinterbeinen packen und mit seinem stacheligen Rücken auf irgend einem erhöhten Gegenstande, z. B. einer Thürschwelle, hin- und herziehen; über das quikende Geschrei, welches das arme Thier dann ausstösst, amüsiren sich die rohen Gesellen.

Nach dem Durchschneiden der Kehle und nachdem das Thier ausgeblutet hat, wird die Oeffnung wieder zugenäht; dann macht man ein kleines Loch an einem der Hinterfüsse, steckt eine kleine Röhre, einen Strohhalm, in dasselbe und bläst das Thier fast kugelförmig auf. Darauf bindet man oberhalb der Oeffnung einen Faden um das Bein, dass die Luft nicht entweichen kann und schabt nun mit einem scharfen Messer die Stacheln und Haare ab; ausserdem wird der Igel noch abgesengt. Nachdem dies geschehen, wird dem Thiere der Bauch aufgeschnitten, dasselbe, nach Herausnahme der Gedärme, gewaschen und in Stücke geschnitten. Nun wird dasselbe, mit Zuthaten von Pfeffer, Gewürznägeln, Salz, Zwiebeln, gekochten Traubenrosinen, manchmal auch mit Garranzos, gedämpft und dann meist mit kuskussû angerichtet.

Häufig schneidet man den Igel aber nicht in Stücke, sondern fertigt ein Füllsel aus gekochten Mandeln, gekochten Rosinen, Reis, Butter, Eiern, gemörselten Gewürznägeln, Pfeffer und sogenanntem „râs-el-ḥanûṭ“, mit welchem Füllsel die Bauchhöhle des Thieres gefüllt und dann der Leib wieder zugenäht wird. Dann wird der Igel in Butter, mit etwas Salz und Zwiebeln dabei, geschmort.

In einzelnen Gegenden auf dem Lande wird die dort überall sehr häufig vorkommende Landschildkröte (Testudo pusilla Shaw) gegessen. Das Thier wird rituell geschlachtet, dann wird die Schale entzwei geschlagen, dann reinigt man das Thier, weidet es aus, schneidet Kopf und Füsse ab und kocht es mit verschiedenen Gewürzen. Es wird gleichfalls mit kuskussû gespeist, sehr selten gebraten.

In manchen Gegenden auf dem Lande ist es nicht Sitte, Kühe oder Schafe zu schlachten. Störche werden überall geschont, mit Ausnahme bei den Eingangs schon erwähnten Beni Ḥassin, welche auch Schweinefleisch essen. Schwalben isst man nirgends, Frösche werden verabscheut, Krabben und Langusten werden gleichfalls verschmäht; letztere bezeichnet man mit dem Ausdruck „Meerscorpion“, „'aḳrib-el-beḥâr“. Hingegen isst man, wenn auch wenig, den Tintenfisch[1]). Diese letzteren Thiere kommen selbstverständlich nur an den Küsten in Betracht; ebenso verschie-

---

1) Zum Fange desselben bedient man sich starker eiserner, an einem Holzstocke befestigter Haken, er-rândju genannt, um diese Molluske damit aus den Ritzen der Felsen zu ziehen.

dene Seemuscheln (beḥarâra, el brensk oder lûda), welche in Salzwasser gekocht, viel gegessen werden.

Von Landschnecken (el bûbûsch) werden verschiedene Helix-Arten (H. aspersa Müll., lactea Müll. u. A.) gegessen. Man sammelt die Schnecken im Sommer, wenn die Pflanzen anfangen zu verdorren, damit sie möglichst lange vorher keine Nahrung gehabt und sich ihres Unraths entledigt haben. Besonders gern nimmt man sie von Steinen und Pflanzen, deren Blätter keinen bitteren Geschmack haben. Von ihrem Schleim gereinigt, werden sie in kaltem Wasser aufgesetzt, mit Salz, Sater (Origanum sp.) und Orangeschale gekocht und so verspeist. In der Stadt Fâs soll man eine Sauce von Oel, in welchem ein Stückchen Knoblauch ausgekocht ist, ferner von Citronensaft und pulverisirtem, rothem Pfeffer machen, die Schnecken vorher alle aus ihren Gehäusen ziehen und sie in dieser Sauce auftragen. Ich kenne diese Methode nicht aus eigener Anschauung.

Die Larve eines Käfers aus der Familie der Cerambyciden, Cyrtognathus forficatus Fabr., von den Arabern ḳorrêta genannt, wird in einigen Gegenden auf dem Lande, namentlich in den Ebenen an der Westküste, viel gegessen. Die dicke, weisslich-gelbe Larve lebt in den Wurzeln der Zwergpalme und die Eingebornen bezeichnen sie mit dem Collectivnamen „Wurm“, dûda, Plur. dûd; sie rösten dieselbe über Kohlenfeuer, reissen ihr dann den Kopf ab, wobei sie gleichzeitig den Darm mit herausziehen und verspeisen dann die übrig bleibenden Fetttheile.

Von der Wanderheuschrecke (Pachytylus migratorius L.) und verwandten Orthopteren-Arten, die alle mit dem Namen el-djerâd bezeichnet werden, isst man nur die weiblichen Individuen (er-rîm), nicht die Männchen (Bû-ʿazû). Man sammelt die ersteren an einem kühlen Morgen, also zu einer Tageszeit, wo die belebenden Sonnenstrahlen ihnen noch nicht ihre volle Beweglichkeit verliehen und so den Fang erschwert haben, in Säcke oder Körbe und bereitet sie folgendermaassen: Zunächst werden die Thiere in einem grossen Kessel mit heissem Wasser gekocht, dann herausgenommen und auf eine Binsenmatte ausgebreitet, um an der Luft und Sonne zu trocknen; nun entfernt man die Flügel und Beine, reisst Kopf und Halsschild ab und gleichzeitig mit diesen die Gedärme des Thieres heraus und röstet die übrigbleibenden Leiber, mit den event. darin befindlichen Eiern auf einer flachen Thonschüssel über Kohlenfeuer. Nach dem Rösten legt man sie auf einen grossen flachen, medûna genannten, aus den Blättern der Zwergpalme geflochtenen Behälter mit niedrigem Rand, bespritzt sie mit Salzwasser und verzehrt sie dann.

Die vorher erwähnten Fleischspeisen der Marokkaner, von denen wir naturgemäss hier nur die bekanntesten hervorheben konnten, sagen wegen der dabei verwendeten scharfen Gewürze, der meist alten ranzigen Butter, ganz besonders aber des Argan-Oeles wegen, welches sehr häufig zur Verwendung gelangt, einem europäischen Gaumen nicht zu. Der Argan-Baum (Argania sideroxylon L.) komm bekanntlich nur an der Südwestküste Marokkos, vom Flusse Tensift etwa bis zum Uâd Nûn, sonst nirgends in der Welt, vor. Leo Africanus[1]) thut desselben zuerst in seiner Beschreibung der Landschaft „Ḥeḥa“, der heutigen Provinz Ḥaḥa, Erwähnung und bemerkt, dass die Bewohner ein sehr übelriechendes Oel aus den Früchten desselben gewinnen, dessen man sich beim Bereiten der Speisen und als Brennöl bediene. Späterhin hat fast jeder Reisende, der etwas über Marokko publicirt hat, in mehr oder minder eingehender Weise dieses merkwürdigen Baumes und des aus seinen Früchten gewonnenen Oeles Erwähnung gethan. In neuester

1) A. a. O. S. 72.

Zeit giebt uns der bedeutende englische Botaniker Hooker[1]) sehr genaue Notizen über den Argan-Baum und die Oelbereitung, welche sich mit meinen eigenen, in der Provinz Schiâdma hierüber gemachten Beobachtungen vollständig decken. Dr. O. Lenz reproducirt die Mittheilungen Hooker's in seinem Reisewerke[2]) gleichfalls:

„Wenn die Frucht reift, treibt man die Rinder-, Schaf- und Ziegenheerden dahin, ein Mann schlägt mit einem Stock die Früchte herab, die gierig von den Thieren verzehrt werden. Abends treibt man die Thiere heimwärts und es beginnt der Process des Wiederkäuens, wobei die Nüsse, ohne den Magen durchpassirt zu haben, ausgeworfen werden, welche man dann des Morgens aufsammelt. Die Nüsse werden dann gut getrocknet und die Schale abgenommen; dieselbe wird aufgehoben, um später als Kameelfutter verwendet zu werden.

„Der Process der Oelgewinnung ist sehr einfach. Die harten Nüsse werden mit Steinen aufgeschlagen; die Kerne werden in einer irdenen Schüssel geröstet, in Handmühlen gemahlen und in eine Pfanne gethan. Man sprengt ein wenig heisses Wasser darüber, dann wird die Masse tüchtig mit der Hand durchmengt, bis das Oel sich trennt, und der Rückstand wird mit der Hand ausgepresst. Man lässt dann das Oel sich setzen. Die Oelkuchen, die noch ziemlich viel Oel enthalten, giebt man den Milchkühen.

„Das Hauptaugenmerk muss man bei der Gewinnung des Oels darauf richten, dass die gemahlene Masse gut durchgeknetet wird und dass man die richtige Quantität heisses Wasser zusetzt. Das Oel ist rein, von einer lichtbraunen Farbe und hat einen ranzigen Geschmack und Geruch.

„Wenn man das Oel ohne weitere Reinigung zum Kochen benutzt, so hat es einen stechenden Geschmack, den man noch lange am Gaumen fühlt. Der Dampf, welcher aufsteigt, wenn man etwas in diesem Oel brät, greift die Lungen an und reizt zum Husten."

Obwohl der Argan, wie erwähnt, nur in den südwestlichsten Landestheilen vorkommt, so ist sein Oel doch über das ganze Sultanat verbreitet. Neben demselben, vornehmlich im nördlichen und mittleren Marokko, ist zur Speisebereitung und zum Verbrennen auch noch das Olivenöl im Gebrauch. Dieser Baum ist, mit Ausnahme der hohen Gebirge, fast über das ganze Land verbreitet. Die besten Oliven kommen im Serhôn-Gebirge, bei Fâs u. s. w., aber auch im südlichen Marokko, Urîka-Thal südlich von Marrakesch, vor. Die Stadt Miknâs, am Südabhange des Djebel Serhôn, führt den Namen „Miknâsa-es-sitûn", d. h. die olivenreiche; nach Graberg von Hemsoe[3]) liess der bekannte Sultan Mulai Ismail dort zu Anfang des vorigen Jahrhunderts mehr als vier Millionen dieser Bäume anpflanzen. Auch zwischen Tanger und dem Cap Spartêl giebt es einen kleinen, es-Sitûn genannten Bezirk. Der Name „sît" ist der in ganz Marokko gebräuchliche Ausdruck für „Oel". Die berberische Bezeichnung „Asemûr" bedeutet nicht, wie Rohlfs[4]) meint, schlechtweg „Oelbaum" oder „Oelbäume", sondern man bezeichnet mit diesem Worte eine wilde Oelbaumart, deren Früchte nicht geniessbar sind und die von den Arabern mit dem Namen „jebûsch" bezeichnet wird.

Einzelne Nahrungsmittel, z. B. Fische, werden in Marokko nur in Oel, nie-

---

1) Journal of a Tour in Marocco and the Great Atlas von Hooker and Ball. London 1878.

2) Timbuktu u. s. w. von Dr. Oskar Lenz. Leipzig 1884.

3) A. a. O. S. 79.

4) A. a. O. S. 385.

mals in Butter gebraten. Von dieser letzteren sind zwei Kategorien streng geschieden, welche auch jede für sich einen besonderen arabischen Namen führen: die frische, ungesalzene, „sibda" genannt, und die alte, gesalzene, „ssmin".

Die Butter wird in folgender Weise gewonnen: Frische Milch wird gemolken und in einen innen glasirten hohen Topf (châbîa) durch ein wollenes (nicht leinenes) Tuch gegossen, damit etwaige, beim Melken hineingekommene Unreinigkeiten zurückbleiben; dann deckt man zum Schutze gegen Staub und Insekten den Topf zu. Am folgenden Tage ist die Milch sauer und dick geworden. Nun wird sie durch einen Trichter in einen Schlauch (schîkua) gethan, dessen äussere Haut nach Abbrennen der Haare u. s. w. nach innen gekehrt ist[1]). Diese Schläuche sind fast stets von Ziegenfell, sehr selten vom Hammel. Ein solcher Schlauch, nachdem seine Oeffnung zugebunden, wird alsdann zwischen drei pyramidenartig aufgestellten Stangen aufgehängt und von den Frauen fortgesetzt in Bewegung erhalten und geschüttelt. Nachdem auf diese Weise sich die Butter gebildet hat, wird der Rest der Milch fortgegossen, die Butter herausgenommen und einige Mal mit kaltem Wasser gewaschen. Diese Butter isst man, entweder allein oder mit Honig (el-'assil) vermischt, zum Brod. Will man nun Butter auf Vorrath anfertigen, so füllt man, nachdem man in der eben angegebenen Weise mehrere Tage lang gebuttert hat, die gesammte Masse in grosse irdene Töpfe, salzt sie jedoch vorher stark. Diese Butter wird nun Jahre hindurch, bis zu 10 oder 12 Jahren, in den Familien aufbewahrt; die Töpfe dürfen aber nie eingegraben werden, da die Butter sonst einen erdigen Geschmack bekommen würde. Es ist klar, dass diese Butter im Laufe der Zeit einen entsetzlich scharfen, ranzigen Geschmack annimmt, der sie für den Europäer ungeniessbar macht. Die Eingebornen kochen auch nur mit dieser Butter, essen sie nie zum Brot und nehmen selbst zum Kochen ein äusserst geringes Quantum derselben, welches aber gewöhnlich schon hinreicht, um der ganzen Speise einen, nach unseren Begriffen widerwärtigen Beigeschmack zu geben. Beim Verkauf in den Läden wird die Butter gewöhnlich aus Löchern in der hölzernen Seitenwand des Ladens, hinter denen die grossen Buttertöpfe liegen, geholt, meist mit einem kleinen, eisernen, mekérṭa („Kratzer") genannten, schaufelartigen Instrument, und in ein grünes Blatt gewickelt dem Käufer übergeben. Der Grund zu dieser langen Conservirung der Butter ist, ausser Sparsamkeitsrücksichten oder richtiger Geiz[2]), wohl die Vorliebe des Volkes zu scharfen, stark gewürzten Speisen. So assen beispielsweise die vor 2 Jahren hier in Berlin kommandirten marokkanischen Soldaten mit Vorliebe die schärfsten mixed pickles, deren sie habhaft werden konnten.

Der in Marokko fabricirte Käse ist von sehr geringer Güte, hart und sauer, und wird vorzugsweise nur von der Landbevölkerung gegessen. Man presst den Saft einer Artischokenblüthe in Milch, dieselbe wird sofort dick, dann nimmt man ein wollenes Tuch, füllt die Masse hinein, hängt sie an die Luft und lässt sie trocknen. Das folgende Präparat dient gleichfalls zur Käsebereitung: Der Inhalt des Magens eines ganz jungen Lämmchens, das bisher nur gesogen und keine andere Nahrung zu sich genommen hat, wird mit im Mörser fein gestossenen Granatäpfelschalen und ein wenig pulverisirtem Alaun, schibba, gemischt, in dem Magensack an die Luft gehängt, bis das Ganze trocknet. Man kann dann, statt des Saftes

---

1) Der Wasserschlauch „ḳirba" oder „girba" ist auf der inneren Seite getheert und man lässt die Haare an der Aussenseite des Felles stehen.

2) Vergl. A. Rochon: Voyage à Maroc, p. 99. L'avarice des Maures passe toute mesure; ils disent, que „vinaigre donné vaut mieux, que miel acheté."

der Artischokenblüthe, ein Stückchen von dieser Masse der Milch zur Käsebereitung zusetzen. Bekanntlich nimmt man bei uns zur Bereitung des Ziegenkäses meist Kälbermagen.

Abends, zwischen 8 und 9 Uhr, nimmt der Stadtbewohner die letzte Mahlzeit zu sich, meist bestehend aus kuskussû, dem bei Wohlhabenden noch ein tadjin vorhergeht.

Ich gehe nun zur Beschreibung des kuskussû und seiner Bereitung über.

Die Frau, welche kuskussû anfertigen will, muss zunächst ein geeignetes feineres oder gröberes Mehl, je nach der Qualität, die sie bereiten will, von Gerste, Mais oder Dura zur Stelle haben. Aus diesen 3 Sorten gefertigt, wird er badáss oder belbûla genannt. Das eigentliche Kuskussûmehl wird aus Weizenschrot gemacht, und zwar dienen zur Reinigung und Durchseihung des Mehles verschiedene, „ġurbâl" genannte Siebe, deren Löcher in mannichfacher Weise in der Grösse variiren. Man hat für die verschiedenen Formen dieser Siebe, welche in jedem marokkanischen Haushalte eine so wichtige Rolle spielen, diverse, zum Theil lokale Bezeichnungen. So z. B. heisst in Rabat eine Form „sskeida", eine andere „kirbállo".

Das allerfeinste Weizenmehl passirt durch ein „ġurbâl-el-ḥerîr" genanntes Sieb (Fig. 6), dessen Boden aus einem viereckigen Stück gazeartigen Seidenzeuges — „ḥerir" heisst „Seide" — besteht, welches in Leder eingelassen ist. Der etwa handhohe Rand ist von Holz.

Darauf wird ein sehr grosses, „gissa" genanntes Holzgefäss mit niedrigem, etwas nach aussen geneigtem Rande genommen, dann der bereits oben erwähnte, „medûna" oder „ṭaḥan" genannte, flache Behälter aus Zwergpalmblättern, desgleichen gesalzenes Wasser, Mehl und Gries.

Zunächst nimmt man ein wenig Gries und feuchtet ihn an, nachdem man ihn vorher in die gissa gethan; dann wird er mit den Fingerspitzen tüchtig durchrührt. Nun streut man ein etwas grösseres Quantum Mehl, als man Gries genommen hat, darauf und reibt diese Masse mit der inneren Handfläche so lange, bis Gries und Mehl sich vermischt und kleine Körner gebildet haben. Dann thut man diese letzteren auf die medûna und schüttelt sie so, dass nur die richtig rund geformten Kügelchen auf eine Seite fallen; oder man lässt, um eine noch grössere Gleichmässigkeit in Form und Grösse zu erzielen, sie durch die Löcher der oben genannten Siebe passiren, wobei wiederum die medûna untergelegt wird. Die passenden Kügelchen legt man abseits in eine Schüssel; der übrige, noch nicht die geeignete Form habende Theil wird wieder in die gissa zurückgethan und in der gleichen Weise behandelt. Und so geht es fort, bis die Frau die Masse, die sie braucht, fertig gestellt hat.

Im Sommer wird kuskussû auf Vorrath gemacht. Die Freundinnen der Hausfrau kommen und helfen, wie bei uns etwa in kleineren Städten befreundete Familien sich gegenseitig beim Einmachen von Obst, Putzen von Gemüse, Herrichten von Backobst u. s. w. Hülfe leisten.

Die ganze Masse wird dann auf einem Sacke oder grossen Tuche in der Sonne getrocknet, in Töpfen oder Holzfässern aufbewahrt und hält sich so sehr lange. Nur muss man Acht geben, dass keine Feuchtigkeit hineinkommt, da die Mehlkügelchen leicht dumpfig oder schimmelig werden. Dieser trockene kuskussû wird in Säcken überall hin mit auf Reisen genommen.

In welchen kolossalen Quantitäten diese Speise mitunter als Proviant angefertigt wird, dafür will ich als Beleg nur die Thatsache anführen, dass bei meiner letzten Anwesenheit in Mogador im Frühling des vorigen Jahres hunderte von

Frauen mehrere Wochen hindurch täglich mit der Zubereitung von kuskussû beschäftigt waren, da der Durchzug des Sultans mit seiner Armee auf der Harka nach dem Ssûs- und Nûn-Gebiet bevorstand.

Soll der kuskussû nun zur Mahlzeit zubereitet werden, so wird er in einen irdenen Topf, kiskáss genannt, gethan, der an seinem spitzen Ende Löcher hat. Diese Töpfe haben in den verschiedenen Städten und Provinzen eine von einander etwas abweichende Form, variiren auch in der Zahl der Löcher am Ende. Der Fig. 7 abgebildete stammt aus dem mittleren Marokko, von Casablanca (Dâr-el-beida) an der Westküste; der andere, an seinem spitzen Ende mehr abgeplattete (Fig. 4c) repräsentirt eine im nördlichen Marokko gebräuchliche Form, — er ist von Tanger. Dieser Topf wird auf einen bauchigen, gleichfalls irdenen Kochtopf „gudêra“ oder „brêma“ (Fig. 4b) — von Casablanca — gestellt, in welchem entweder nur Wasser, meist aber Fleisch oder Gemüse, kochen[1]). Dieser Kochtopf seinerseits steht direct auf dem Kohlenbecken von Casablanca (Fig. 4a).

Man wartet nun, bis der kuskussû ordentlich durchdünstet ist, so dass oben der Dampf herausdringt. Dann nimmt man den kiskáss ab, setzt ihn in eine Schüssel und giesst von oben etwas gesalzenes Wasser hinein, welches natürlich unten durch die Löcher wieder ausfliesst. Darauf schüttet man den kuskussû in eine gissa aus, er wird nochmals mit Salzwasser bespritzt und tüchtig mit grossen Löffeln oder, wenn er kälter geworden, mit den Händen durchrührt.

Jetzt wird er wieder in den kiskáss gefüllt und die ganze Procedur aufs Neue ein zweites Mal durchgemacht. Dann kommt er wieder in die gissa, wird hier mit etwas Butter durchrührt und darauf — endlich — bergartig auf die Anrichteschüssel, „mitrid,“ gethan, welche bei ärmeren Leuten von Holz, bei Wohlhabenden von Thon und schön bunt glasirt ist. Diese Schüsseln werden, wie überhaupt alles bunt glasirte Geschirr, ausschliesslich in Fäs oder, weniger vollkommen, in Saffi an der Westküste gefertigt, in anderen Städten des Landes nicht. Die (Fig. 8) abgebildete Schüssel stammt aus Fäs und ist, à la Majolika, mit sehr geschmackvollen Mustern in tief blau und weisser Glasur versehen.

Schliesslich werden auf diesen aufgethürmten Kuskussûberg die guten Dinge, welche vorher in der brêma kochten, gelegt: Hammel- oder Hühnerfleisch, Saubohnen, fette Igel, rothe Rebhühner und dergl. Auch gekochte Milch wird oft darüber gegossen, Rosinen, Kürbis, Artischoken oder weisse Rüben u. s. w. darauf gelegt. Oder endlich der kuskussû wird als Mehlspeise servirt, dann streut man, wie bereits erwähnt, Zucker und Zimmt darauf.

Dieses „Universalgericht“ in der ausgedehntesten Bedeutung bildet nicht nur die Hauptspeise aller nordafrikanischen Muslemin, sondern es ist bis tief nach Centralafrika hinein bei den mohammedanischen Negervölkern, also auf einem Territorium verbreitet, welches dem von ganz Europa vielleicht gleichkommt. —

Alle Marokkaner sind Freunde von Kuchen und sonstigen süssen Gebäcken, deren es in Folge dessen eine grosse Anzahl giebt. Wir heben nur einige besonders allgemein bekannte und verbreitete heraus. Eine Hauptrolle bei der Herstellung aller dieser süssen Gebäcke spielt der im Lande sehr billige Honig, und dieselben werden — wie wohl in allen Ländern — am häufigsten zu den grossen Festen gebacken. Bei solchen Gelegenheiten beschenken sich die Familien unter einander mit dergleichen Süssigkeiten; Untergebene bringen ihren Vorgesetzten, Lehrlinge ihren Meistern eine Schüssel des von ihren Angehörigen gefertigten Backwerks, und auch Europäer werden von ihren einheimischen Agenten oder Dienern

1) Auch „kudêra“ und „berma“.

in gleicher Weise bedacht. Ausser dem bereits als beliebte Frühstücksspeise erwähnten „sfindj“ giebt es einen „ṭai-schuáschi“ genannten Kuchen. Der Name ist von „schaschîa“, der spitzen rothen Mütze der Lehensreiter oder „Muchasenîa“ abgeleitet, da das Gebäck in seiner dreieckigen Form in der That einer solchen zusammengeklappten mitraförmigen Mütze ähnelt. Ingredienzien und Zubereitung sind dieselben wie beim Sfindj.

Ferner hat man einen runden, bû-schiâr oder bagrir genannten, dünnen Kuchen, welcher nur auf einer Seite gebacken wird. Man fertigt einen sehr dünnen Weizenmehlteig mit etwas Zusatz von Hefe und giesst denselben in eine Schüssel, welche vorher mit etwas Eiweiss oder auch Schmierseife bestrichen wird, damit der Teig nicht festbäckt. Die Schüssel steht auf einem Becken mit glimmenden Holzkohlen; durch die Hitze entstehen auf der oberen Seite des flachen, mazzesartigen Gebäcks sofort Blasen und später Löcher, die dem Kuchen zu seinem Namen „Vater der Löcher“ verholfen haben. So wird ein Kuchen nach dem anderen gemacht. Vor dem Anrichten bestreicht man jeden einzelnen mit Oel (oder zerlassener Butter) und Honig; sie werden dann übereinander gelegt und so in die Gesellschaft gebracht.

Das bekannteste aller dieser süssen Gebäcke ist aber unstreitig ein „ḥelua schebakîa“ („Röhrenkuchen“) genanntes Backwerk. „Ḥelua“ ist der Collectivname für alle Süssigkeiten. Der Teig von feinem Weizenmehl wird in eine Blechröhre gefüllt, dann wird hinten mit einem Holz nachgestossen, und vermittelst dieser primitiven Spritze werden allerlei röhrenartige Figuren aus dem Teige gebildet. Dieselben werden dann in Oel gebacken und, noch ganz heiss, in Honig getaucht, der sofort in die Röhren einzieht.

Ḥélua-grêsch oder -ḳrêsch („Krachkuchen“) sind in Fâs ein beliebtes Festgebäck. Aus einer flachgewalzten Masse von Weizenmehlteig werden vermittelst eines Backrädchens lange gezähnte Streifen geschnitten, dieselben werden dann durcheinander geschlungen (etwa in derselben Weise, wie unser bekanntes Gebäck „Storchnest“) und, mit Oel und Honig getränkt, in der Schüssel servirt. Die hierbei zur Anwendung gelangenden Backrädchen werden oft in der einfachsten Weise dadurch hergestellt, dass man eine der grossen, unförmlichen Kupfermünzen, die im Lande selbst gegossen werden, sogen. Vier-Flusstücke, an den Rändern einkerbt, und das so gewonnene Rädchen in ein als Stiel dienendes Holzstückchen klemmt.

Ein sehr feines, vielfach auch von den einheimischen Juden gefertigtes Backwerk führt den poetischen Namen „ka'b-el-ġasâl“, Gazellenknöchel, und hat die Figur eines kleinen Neumonds. Eine Mischung von Zucker, gestossenen Mandeln, Datteln und Salbei wird in einen feinen Weizenteig gewickelt, dann trocken, ohne Butter oder Oel, auf Blech im Backofen gebacken. Nachher taucht man es einen Moment in Wasser oder Oel und unmittelbar darauf — damit dieser daran haften bleibe — in den feinsten gepuderten Zucker.

Roġiba heisst ein kleiner Kuchen von runder Form, der aus Gries mit gestossenen Mandeln, Butter und Zucker besteht und auf Blech gebacken wird; ein anderer, aus denselben Ingredienzien bestehender, aber würfelförmig geformter Kuchen wird „mokrût“ genannt. Dieser wird dann in Oel oder Honig gebacken.

Die Tetaunin (Bewohner von Tetuan) gelten als Meister in der Herstellung von Kuchen und Confecten. Von diesen letzteren giebt es eine grosse Anzahl aus Honig, Zucker, Nüssen u. s. w., meist für Kinder gefertigt. Aus Europa werden von Zuckerwerk nur Bonbons, meist sog. Drops, aus England und Pfeffermünzplätzchen, arab. „fanît“, eingeführt; ausserdem Cakes. Häufig sieht man in den Strassen grösserer marokkanischer Städte Leute umhergehen oder an verkehrsreichen Punkten sitzen,

welche unter dem Ruf: Ḥélua jâ Drérî! „Süssigkeiten, Kinder!“ allerlei Confect verkaufen, das sie an Stangen oder umgehängten Holzbrettern tragen. Verkauft solch ein „Ḥelui“ neben feinen Zuckersachen noch Stücke grünen Nussholzes (Rinde) zum Färben des Zahnfleisches für Frauen, so bezeichnet man ihn in Fäs mit dem Worte „ʿAbâdî“. In ganz gleicher Weise giebt es auch ambulante Verkäufer von Thee und anderen Getränken. Den Europäer widert der grosse Schmutz dieser Leute und ihrer von Fliegen und Wespen umschwärmten Waaren im höchsten Grade an; der Eingeborne scheint in dieser Beziehung keinen Ekel zu kennen. Auch in den öffentlichen Garküchen herrscht eine Unreinlichkeit, die jeder Beschreibung spottet.

Unter den in Marokko vorkommenden geniessbaren Früchten steht ohne Zweifel die Orange (el-tschîn) obenan, eine Frucht von vorzüglicher Güte, in Geschmack und Aroma der südeuropäischen weit überlegen, die aber einen längeren Transport nicht zu vertragen scheint. Die besten kommen von Tetuan, Laraisch, Rabat, auch Miknäs und Mulai-Edris-Serbôn [1]); die von Marrakesch sind gleichfalls ausgezeichnet, am berühmtesten aber die von Ain Bu-Said. Aehnliche Früchte aus dieser Gruppe, wie Mandarinen, Pomeranzen (el-árendj), süsse Limonen (limôn-el-ḥelû), Citronen (et-trundj) in verschiedenen Varietäten finden sich gleichfalls im Lande in Fülle. Ein volksthümlicher (Spitz-) Name für Citrone ist Bû-Ssúrra, „Vater des Bauchnabels“, weil die an der Frucht sitzende Warze Aehnlichkeit hat mit dem prominenten Nabel der Kinder in den ersten Lebensjahren. Die besten Granatäpfel (er-rummân) wachsen bei Miknäs, Laraisch und Besû im „ḥaus“. Von Quitten findet sich die beste Qualität in dem sogen. Djebêl, einer Gegend zwischen Tetuan und dem Rîf, und südlich von Tetuan bis Schrâga und Al-ḳassár; auch bei Ssefrû, südlich von Fäs.

Kirschen giebt es nur in letzterem Orte; sie sind äusserst selten. Birnen (el-ingâs) und Aepfel kommen in gebirgigen Gegenden, im Ganzen selten und von sehr süssem, fadem Geschmack, vor. Die beste Sorte von Birnen, den sogen. Muskatellern ähnlich, findet sich bei Miknäs. Die Umgebung dieser Stadt bringt überhaupt die besten Früchte im ganzen Lande hervor. Pflaumen (berḳôḳ) kommen gleichfalls bei dieser Stadt vor und sind sehr selten. Ich kenne sie ebenso wenig, wie die dortigen Kirschen, aus eigener Anschauung. Sie sollen klein und von dunkelblauer Färbung, etwa zwetschenartig sein; man nennt sie „berḳôḳ suitni“, d. h. olivenähnlich. Es soll aber auch grössere, gelbe in den Gebirgen um Fäs geben. Aprikosen (mischmâsch) und Pfirsiche (el-chôch) giebt es da, wo viel süsses Wasser vorhanden ist: in Fäs, Tetuan, Miknäs, im Djebêl, doch steht das Aroma der dortigen Früchte weit hinter dem der unsrigen zurück. Feigen (karmûs) giebt es fast überall im Lande; man hat verschiedene Sorten dieser Frucht, welche mit besonderen Namen belegt werden. Berühmt sind die von der Ḳabeile Messîua; eine geringe, werthlose Art, die am frühesten reift, bezeichnet man mit dem Namen „bakór“. Wenn Jemand einem Anderen Versprechungen macht, von denen der letztere glaubt, dass sie sich doch nicht erfüllen werden, so sagt derselbe wohl wegwerfend: „bakór-el-ḥindi“, Feigen aus Indien, — leere Redensarten.

---

1) In der Nähe dieses Ortes befinden sich die berühmten Ruinen von Volubilis, von den Arabern „Kasr Faráun“, „Schloss des Pharao“, genannt. Vergl. darüber: Recherches sur la géographie comparée de la Maurétanie tingitane, par M. Tissot, Ministre plénipotentiaire de France au Maroc in den Mémoires présentés par divers savants à l'Académie des inscriptions et belles-lettres etc. Tome IX. Paris 1878 p. 291. „Le bourg de Moula Idris, habité par une population de Cheurfa, est situé à vingt minutes de Ksar Faráoun dans une des gorges les plus sauvages du Zerhoun; la ville s'étage pittoresquement sur les deux versants d'un ravin etc.“

— Getrocknete Feigen isst man in Marokko nicht. — Eigentlich würde diese Bezeichnung der Eingebornen, „indische Feige“, der Frucht des Feigencactus (Opuntia ficus indica Mill.) zukommen, welche aber von den Mauren als wenig edle, vornehme Frucht im geringschätzigsten Sinne „karmûs-en-Nessâra“, „Christenfeige“, genannt wird. Uebrigens nennen sie, im Gegensatz dazu, im Scherz manchmal die wirkliche Feige „karmûs-el-Muslemin“, „Feige der Rechtgläubigen“. Nach Höst[1]) nennen sie auch spasseshalber zuweilen die dunkelblaue Frucht der Ficus carica L. „karmûs-el-ihûd“, „Judenfeige“.

Der Feigencactus ist im ganzen nordatlantischen Marokko verbreitet (selbstverständlich immer mit Ausnahme der hohen Gebirge) und dient meist zur Einzäunung von Gärten, Feldern u. s. w. Seine fast werthlose Frucht wird viel von Frauen und Kindern gepflückt; dieselben bedienen sich zum Herausziehen der scharfen Stacheln, die sie sich häufig bei diesem Geschäft in die Hand stossen, kleiner Pincetten von Messing, „karkássa“ genannt. Die Früchte werden in gitterartig geflochtenen Körben von frischem Schilfgras (ssmár) zu Markte gebracht, die man silla nennt.

Nüsse (girgâ') wachsen nur im Gebirge (Atlas, Rifgebiet u. s. w.). Von Mogador aus werden dieselben viel exportirt, indem jüdische Kaufleute, Agenten von Europäern in erstgenannter Küstenstadt, sie in Marrakesch direct von den Bergbewohnern kaufen.

Mandeln (el-lûs) bringt vorzüglich das mittlere und südliche nordatlantische Marokko hervor; der Hauptexportplatz derselben ist gleichfalls Mogador.

Die Frucht der Dattelpalme (Phoenix dactylifera L.) reift nur südlich vom Atlas und nur ganz ausnahmsweise und unvollkommen nördlich dieses Gebirges. Wenn Dr. O. Lenz[2]) unter den bei Miknâs in vorzüglicher Qualität reifenden Früchten die Dattel aufzählt, so begeht er einen starken Irrthum. Die marokkanischen Datteln sind die besten der Welt; sie kommen vorzugsweise aus den Oasen Draa und Tafilalet und zerfallen in eine grosse Zahl verschiedener Arten mit besonderen Namen. Die Datteln vom östlichen Draagebiet gehen meist nach Marrakesch, bezw. Mogador, die von Tafilalet nach Fâs; die bekanntesten Sorten aus der Oase Draa heissen: Bû-Sekrî, Djihel und Bû-Tuâl, d. h. „Vater des Langen“, ihrer Grösse wegen. Aus Tafilalet kommt eine gleichfalls sehr grosse und geschätzte, „Bû-Fugûs“ oder „-Fuḳḳûs“ genannte Art („Vater der Gurke“). Die Bäume um Marrakesch bringen nur eine verkümmerte Frucht hervor, welche, obgleich ganz werthlos, dennoch von den Einwohnern gegessen wird. Diese Früchte führen die Namen „schidda“ oder „el-jîbs“, während die nicht zur Reife gelangenden, ungeniessbaren „el-blûḥ“ genannt werden. Aus dem Ssûs- oder Nûngebiet kommt nach Mogador und Marrakesch noch häufig eine Sorte von Datteln auf den Markt, die, in sehr festen Geflechten von Palmen (ssliûnât), als compacte Masse zusammengepresst sind. Die Qualität dieser Datteln, welche der Art Bû-Sekrî sehr ähneln, aber weich sind, ist eine sehr gute, doch sind sie derart mit Schmutz, Haaren u. s. w. vermischt, dass man sie erst in der ausgiebigsten Weise waschen und reinigen muss, ehe man sie geniessen kann.

Die Qualität der Weintrauben (énab) ist gleichfalls unübertrefflich. Besonders schöne kommen vom Serhongebirge, aus el-Metâ bei Fâs, von Rabat und Slâ an der Westküste u. s. w.; die hartschaligen, länglichen, sogen. Muskateller oder auch „spanischen Weintrauben“ wachsen in der Provinz Dukalla und heissen bei den Eingebornen „Bu-Kniâr“. Die Trauben, die ausserordentlich billig sind, werden

1) A. a. O. S. 304.
2) Vergl. „Timbuktu“ S. 68 I. Th.

in länglichen, aus Rohr geflochtenen Körben (Fig. 9), in die man unten einige Weinblätter hineinlegt, zu Markte gebracht. Das Gleiche geschieht mit den Feigen. Man setzt neben die Weinstöcke in der Regel keine oder nur sehr niedrige Pfähle, und lässt die Reben sich an der Erde hinranken. Rosinen gewinnt man, indem man die Traubenstengel halb durchschneidet und dann die Traube an der Rebe trocknen lässt, ohne dass sie die Erde berührt.

Die Wassermelonen (dillâ') gedeihen in den grossen Ebenen an der Westküste am besten. Die vorzüglichsten Zuckermelonen (el-beṭṭîch) kommen vom Uâd Machsin, aus der Gegend von Al-ḳassár. Man nimmt sie ab und hängt sie in einem kleinen Hanfnetz an einem kühlen Orte auf; sie halten sich in dieser Weise längere Zeit.

Kürbis (ḳer'a oder ger'a) wird viel in gekochtem Zustande gegessen; Flaschenkürbis heisst: „ḳer'a el berradîa" (von berrâda, thönerner Wasserkrug); ein langer, gurkenförmiger Kürbis wird „ḳer'a slauia" genannt, nach der Stadt Slâ an der Westküste. Eigenthümlicherweise nennen die Bewohner dieser Stadt selbst ihn nicht so, sondern: „ḳer'a es-scherîfa", vornehmer Kürbis. Eine krumme, gereifelte Gurkenart führt den Namen „fugûs" oder „fuḳḳûs".

Maulbeeren (tût) giebt es zumeist in den Gebirgen um Fäs, überhaupt in höher gelegenen Gegenden. Brombeeren (tût-el-'olûg oder -'ulûḳ) wachsen gleichfalls an vielen Orten des Landes wild. Die bei uns bekanntesten essbaren Beeren, wie Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren u. s. w. wachsen im Lande nicht. Erdbeeren haben einige Europäer in Mogador und Tanger mit Erfolg für ihren Bedarf angepflanzt. Süsse Eicheln (el-belûṭ) wachsen in der Mámôra (Sumpfterrain nordöstlich von Slâ) und im Djebêl. Sie werden entweder roh oder in Wasser gekocht gegessen. Kastanien, die geröstet oder in Wasser mit Salz gekocht werden, giebt es nur im Djebêl, in der Gegend des Wallfahrtsortes Mulai 'Abdessalâm, und in der Provinz er-Rîf.

Die Früchte haben in den meisten Gegenden des Landes einen so geringen Werth, dass Fruchtdiebstähle nur dann bestraft oder überhaupt beachtet werden, wenn Jemand grosse Quantitäten, zum Wiederverkauf, stiehlt. Ausgenommen hiervon sind einige Küstenstädte, ganz besonders Tanger, wo die grössere Zahl der dort lebenden Europäer, speciell die Nähe von Gibraltar, den Werth aller Lebensmittel stark in die Höhe geschraubt hat. —

Ueber die Getränke, die nicht zu den Reizmitteln gehören, sind nur wenige Worte zu sagen.

Sehr beliebt ist Milch, mit Zucker und mit den Blättern des „merdikûsch"[1]) genannten Origanum majorana L. gekocht. Als Tischgetränk wird bei wohlhabenden Familien manchmal gekochte Milch gereicht; in der Regel giebt es nur Wasser. Selten wird ein Getränk, bestehend aus gestossenen Traubenrosinen, in Wasser mit etwas Zimmt, Nelken und Zucker gekocht und dann durchgeseiht, genommen; man nennt es „Scherbêt" und behauptet, es sei von Algerien aus eingeführt. Als besondere Delicatesse nimmt man auch wohl das Gelbe von Eiern mit ein wenig Orangenblüthensaft und Zucker. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass eine Art von Essig im Lande auf folgende Weise bereitet wird:

Der aus Weintrauben gequetschte Saft wird in einen neuen irdenen Krug geseiht, aber ohne vorher gekocht zu werden. Dann nimmt man einen gleichfalls

1) In Syrien wird, nach einer gütigen Mittheiluug des Hrn. Consul Wetzstein, diese Pflanze „merdakûsch" genannt, d. h. „Mäuseohr", ein aus dem Persischen überkommener Name. Im Maġrib hat sich die Etymologie des Namens völlig verloren und man wendet ihn in der oben angegebenen oder meist sogar in der noch mehr corrumpirten Form „mirtedûsch" an.

neuen Ziegelstein, brennt diesen in starkem Feuer weiss und wirft ihn dann, glühend heiss, in den mit der Flüssigkeit gefüllten Krug, der sofort verkittet wird. Man lässt aber doch eine kleine Oeffnung, damit Luft hinzukann. Auch die Früchte des Feigencactus werden gepresst und der Saft zur Essigfabrikation verwendet.

Bevor wir zu den Reizmitteln übergehen, sei noch Einiges über die Sitten und Gebräuche der Marokkaner bei den Mahlzeiten, sowie über die im Hausgebrauch verwendeten Geschirre mitgetheilt.

Wenn die Familie nur aus dem Manne und einer oder zwei Frauen[1]) besteht, so speisen diese zusammen. Sind fremde Gäste da, so speisen die Frauen selbstverständlich nicht mit den Männern, sondern allein oder mit den Frauen, die vielleicht mit zum Besuch gekommen, und den Kindern in einem anderen Zimmer. Ist die Familie grösser, so speisen bei feinen Familien die männlichen Mitglieder an einem Tische für sich, ebenso die weiblichen, aber in demselben Zimmer, die kleineren Kinder, gleichviel ob männlichen oder weiblichen Geschlechts, dann mit den letzteren.

Verwandte Familien, die zusammen ein Haus bewohnen, wie das sehr häufig vorkommt, essen jede für sich, besuchen sich aber häufig und bringen dann ihr Essen mit. Bei Festen besuchen sich auch verwandte und bekannte Familien mit ihrem Essen in verschiedenen Häusern und bleiben dann oft den ganzen Tag.

Hat man auf der Erde, d. h. auf einer Matratze, Matte oder einem Teppich Platz genommen, — der Stühle bedienen sich bekanntlich die Marokkaner nicht, — wobei man Acht haben muss, sich anständig, mit untergeschlagenen Beinen und gerade, hinzusetzen, so wird zunächst Waschwasser gereicht. Bezüglich des Sitzens auf Matratzen muss betont werden, dass dasselbe in Marokko gewöhnlich mehr ein „Rekeln" — um mich dieses vulgären, aber für die Sache sehr bezeichnenden Ausdrucks zu bedienen — ist, ein halbes Liegen, wobei bald dieser, bald jener Fuss vorgestreckt und der Körper vielfach durch untergeschobene Kissen gestützt wird. Nur beim Einnehmen der Mahlzeit, oder auch in Gegenwart hochgestellter Personen u. s. w., nehmen gebildete jüngere Leute eine weniger nachlässige Haltung an. Das Wasser zum Waschen wird gewöhnlich von einem Sklaven oder jüngeren Mitgliede des Hauses herumgereicht. Bei reichen Leuten ist das Waschbecken (eṭ-ṭâss) aus Kupfer oder Messing mit 2 Henkeln; gewöhnlich ist es eine aus Europa importirte Porcellanschüssel oder eine glasirte Schüssel von Fâs. Die Metallbecken werden, mitunter sehr kunstvoll und schön mit Gravirungen verziert, im Lande selbst gefertigt. Meist haben sie einen Deckel von durchbrochener Arbeit, um den Anblick des schmutzigen Wassers zu verbergen. (Nach demselben ästhetischen Principe gearbeitet sind die aus Messing oder bunt glasirtem Thon gefertigten, báchara genannten Räuchergefässe, in denen Mauren und Juden Benzoë (djâui) und andere stark riechende Hölzer und Harze verbrennen.) Obenauf wird die Seife gelegt. Dazu gehört eine Kanne von Messing. Der Träger begiesst die rechte Hand des sich Waschenden so lange, bis dieser seine Reinigung beendet hat, mit Wasser. Man wäscht nur die rechte Hand, da man nur mit dieser speist; sich der linken zu bedienen, würde ein arger Verstoss gegen die gute Sitte sein, da diese Hand, deren man sich bei allen unreinen körperlichen Verrichtungen bedient, für unrein gilt. Nur Brot oder Früchte dürfen in die linke Hand genommen werden.

---

1) Meist ist das erstere der Fall. Obgleich bekanntlich der Korân dem Manne gestattet, vier rechtmässige Frauen zu haben, so wird in Marokko doch höchst selten von dieser Licenz Gebrauch gemacht. Ganz besonders die Berber sind durchgehends Monogamisten.

Das Waschwasser wird allen Tischgenossen der Reihe nach präsentirt. Zum Abtrocknen dient für Alle nur ein gemeinsames Handtuch, bei Reichen und Prahlern mit kostbarer Stickerei verziert und mit dem Wasser aus Rosen-, Jasmin- oder Orangenblüthen parfümirt, in den allermeisten Fällen aber nur aus einem Stück alter Leinwand bestehend. Die genannten Parfümerien werden mitunter auch dem Waschwasser beigemischt, und ihre Bereitung ist kurz folgende: Eine Schale mit glühenden Holzkohlen wird auf einen grossen Haufen der Blüthenblätter gesetzt und ein feines Musselintuch unter die letzteren gebreitet. Die Blätter geben nun in Folge der Hitze, welche die Schüssel ausströmt, ihren Saft ab, welcher in eine darunter gestellte Tasse fliesst. Das feine Rosenöl (welches nachher in die bekannten vergoldeten Fläschchen gefüllt wird, die aus Europa kommen) besteht aus den gesammelten Oeltropfen, die sich oben auf diesem Extract zeigen. Diese Blüthenwasser-Fabrikation soll, namentlich in Fäs, zum Verkauf in grösserem Maassstabe mittelst einer Art Maschine betrieben werden. Ich habe dies aber nicht selbst gesehen, auch nicht einmal von ganz zuverlässigen Gewährsleuten gehört, so dass ich also für die Richtigkeit dieser letzteren Mittheilung in keiner Weise einstehen kann.

Die Speiseschüsseln werden mit einem kleinen runden, meida genannten Tisch mit Seitenwand und zwei Holzleisten als Füssen, Fig. 10a, vor die Gäste gesetzt und bleiben auch darin. Arme setzen die Schüssel ohne Tisch auf den Boden. Haben die Speisen, die ein Sklave oder Diener, gewöhnlich auf dem Kopfe getragen, bringt, einen längeren Weg zu machen, beispielsweise müssen sie über grosse Höfe getragen werden, so werden sie mit einem el mekib genannten, nach oben zugespitzten Deckel aus Palmettogeflecht mit eingeflochtenen bunten Lederstückchen (Fig. 10b) bedeckt.

Mehr als 6—8 Personen speisen selten aus einer Schüssel. Die flachen Brote werden in grosse Stücke gebrochen und um die Schüssel mit dem Essen im Kreise gelegt. Das Fleisch ist sehr scharf gekocht oder gebraten, so dass es ganz lose an den Knochen sitzt. Bevor man den ersten Bissen der Mahlzeit zum Munde führt, sagt man: „bism-illâh".

Man beginnt gewöhnlich damit, einige Stücke Brotes in die Sauce zu tauchen und sie zu verzehren, dann reisst man mit Daumen und Zeigefinger ein Stückchen Fleisch ab, verspeist es, greift dann wieder zum Brote u. s. f. Sich anderer Finger, als der genannten, zu bedienen, gilt nicht für fein, doch geschieht es oftmals. Gebratene Sachen, die nicht zu gross sind, z. B. Hühner, kommen stets ganz in der Schüssel herein und werden erst im Zimmer von dem Wirth oder dem, der sonst die Honneurs macht, mit den Händen auseinander gerissen. Gekochtes Fleisch wird meist vor dem Kochen schon zerkleinert. Die Nägel der Finger müssen sehr kurz geschnitten sein, damit sich keine Speisereste darunter setzen können; jedoch wird diese Sitte nur von gebildeten Leuten befolgt.

Diese letzteren sammeln, namentlich wenn Fremde zugegen sind, das Fleisch nur in der angegebenen Weise von den Knochen ab und lassen diese selbst unberührt in der Schüssel liegen. Ist man unter Bekannten und weniger genirt, so nimmt man den Knochen mit heraus, nagt ihn ab, und legt ihn dann unter den Rand der Schüssel vor seinen Platz.

Kuskussû wird mit dem Daumen und den beiden nächsten Fingern ergriffen, mit einer rotirenden Bewegung der ganzen Hand daraus eine Art Kloss geformt, dann derselbe wieder vorgeschoben und über dem Daumen und neben dem Zeigefinger vorbei in den Mund gebracht. Man muss sich hüten, den Finger dabei in

den Mund zu stecken. Freiherr von Maltzan[1]) übertreibt also, wie so häufig, wenn er die Art des Kuskussû-Essens, wie folgt, schildert:

„Das Essen der Mauren von Marokko (er spricht hier von der Stadt) ist übrigens eine Merkwürdigkeit. Sie greifen mit den Fingern in die Schüssel und fassen eine Handvoll Reis oder Kuskussû heraus. Soweit folgen sie allgemeiner arabischer Sitte. Nun aber folgt der unterscheidende Process. Es wäre wohl das Einfachste, die aus der Schüssel genommene Speise gleich mit den Fingern zum Munde zu führen. Das würde aber den ärgsten Verstoss gegen die gute Sitte bilden, dessen man sich schuldig machen könnte. Man muss die Speise erst ein wenig zwischen den Fingern rollen und so ein Kügelchen daraus machen. Dann erst darf man sie zu sich nehmen, aber auch nie direct mit den Fingern an den Mund bringen, sondern muss das Kügelchen aus einiger Entfernung mit der Hand in den Mund hineinwerfen. Je weiter man die schleudernde Hand vom Munde entfernt hält, für desto kunstvoller und für desto anständiger gilt es. Nie sah ich einen Marokkaner beim in den Mund Werfen der Speise die wahre Richtung verfehlen, wie das dem sich in diesem Kunststück versuchenden Europäer anfangs stets passirt. Diese marokkanische Sitte des Essens durch Hineinwerfen der Speise herrscht im Süden des Kaiserreichs d. h. in Marokko, Tafilalt und Sus und selbst bei einzelnen Stämmen der Sahara vor. Im Norden isst man jedoch gewöhnlich, wie in Algier, einfach mit den Fingern, ohne das künstliche Rollen, Ballen und Schleudern der Speise."

Ich habe Hunderte von Marokkanern aller Volksklassen und in den verschiedensten Landestheilen Kuskussû essen sehen, aber nie eine andere Methode dabei wahrgenommen, als die oben von mir beschriebene. Da wirklich eine grosse Uebung und Fertigkeit dazu gehört, den Kloss zu formen, so beobachtet man meist die Rücksicht, dem mitspeisenden Europäer zu diesem Gericht einen Löffel zu geben.

Häufig sieht man, dass sich Marokkaner nach der Mahlzeit (meist nach kuskussû) sehr umständlich alle fünf Finger der rechten Hand ablecken. Sie folgen darin dem Beispiel des Propheten Mohammed, der seine Tischgenossen „die Schüssel auslecken und die Finger abschlecken hiess, weil auch in dem kleinsten Theile der Gottesspeise Segen sei[2])".

Wenn auf den kuskussû noch ein anderer Gang folgt, so wird der ganze Tisch gewechselt, damit man das zu diesem Gange wieder gegebene Brot nicht in die unausbleiblich verstreuten Reste dieses Gerichts lege.

Will man Jemanden auszeichnen, so legt man ihm ein besonders gutes Stück Fleisch oder Gemüse, welches man gerade bemerkt, vor seinen Platz in der Schüssel und macht ihn mit Worten oder einer einladenden Handbewegung darauf aufmerksam. Ich habe nie bemerkt, dass — wie andere Reisende erzählen — der Wirth dem Gaste eine „loḳma" oder guten Bissen in den Mund stecke; ebensowenig giebt man sich gegenseitig einen solchen in die Hand. Solche und ähnliche Vertraulichkeiten finden in der Regel nur dann statt, wenn jüngere Leute gemeinschaftlich mit ihren Geliebten ganz unter sich speisen.

---

1) Drei Jahre im Nordwesten von Afrika. IV. Theil S. 257.

2) Vergl. Jahrbücher der Literatur, Wien 1835, Bd. 69, S. 72. Es finden sich hier in einer Uebersicht von 12 Werken über den Islam und Mohammed sehr interessante Angaben über die Lebensweise und Sitten des Propheten, welche dem persischen Werke: Raudhatol ahbab fi siritin nebi wel-Al-wel-asshab, d. i. „der Garten der Geliebten in der Legende des Propheten, seiner Familie und Gefährten", entnommen sind. Der Verfasser Dschemaleddin Afallah Ben Fadhlollah, der Schiraser und Nischaburer zubenannt, schrieb dasselbe im Jahre 1000 (1591) auf Ersuchen des gelehrten Wesirs, Emir Alischin.

Für fein gilt, viel zu nöthigen, aber ohne jedesmal dringlich zu werden.

Ueberhaupt herrscht allgemein — und das ist eine der besten Seiten im Charakter der arabischen Bevölkerung[1]) Marokkos — in Bezug auf das Darbieten und Gerngeben von Lebensmitteln die grösste Freigiebigkeit und Toleranz. Man kann dem Wirthe keine grössere Freude bereiten, als tüchtig zuzulangen. Auch auf der Reise stösst man diesbezüglich oftmals und nicht allein da, wo man übernachtet, sondern auch unterwegs auf Züge der uneigennützigsten Freundlichkeit. Es ist mir häufig begegnet, dass Leute, Knaben oder Erwachsene, mir ein Stück Brot, einen Sfindj oder Früchte anboten. Wenn man an einem Duar vorüberreitet, so kommen, oftmals selbst aus weiter Entfernung, Frauen herbeigeeilt, die einem eine Schale Milch oder Buttermilch reichen, und sie sind nur auf vieles Drängen zu bewegen, Geld dafür zu nehmen. Der Schwede Oloff Agrell[2]), der zur Zeit des wilden Mulai Jasîd (1789—92) Consulatssekretair in Tanger war, theilt in seinem in vielfacher Beziehung sehr lesenswerthen Buche die gleiche Beobachtung mit: „Die Einwohner dieses Landes haben etwas von der morgenländischen Gastfreiheit an sich, und theilen gern mit, jedoch wohl zu merken, wenn es nur nicht viel beträgt. So ist es mir zu Tanger mehrmals begegnet, dass ich auf meinen Promenaden Mauren antraf, die eine Apfelsine, gedörrte Feigen, Brot und dergleichen sogleich mit mir theilten. Sie empfinden es übel, wenn man nichts nimmt. Auf unserer Reise brachten Frauenspersonen grosse Eimer voll Wasser her, setzten sie auf den Weg vor uns hin, und gingen davon.“

Bei Tisch trinken Alle aus einer Schale und zwar, wie ich bereits erwähnte, meist Wasser, höchst selten gekochte Milch. Ueber die beim Trinken gebräuchlichen Gefässe gebe ich weiter unten einige Mittheilungen.

Wenn man beim Essen niest oder hustet, so muss man sich wegwenden und die Hand vors Gesicht halten. Für unanständig gilt, auf beiden Backen zu kauen; ein Mensch, der diese Gewohnheit hat, wird mit dem Namen „ramki“ bezeichnet.

Auch soll man den Mund beim Kauen zumachen. Es ist fein, sehr langsam zu essen, um nicht den Anschein auf sich zu laden, als käme man ausgehungert zu Tisch. Besonders im Ramadân ist es eine Art Sport der besseren Klassen, wenn Abends der erlösende, das Fasten beendende Kanonenschuss gefallen ist, mit dem Beginn des Mahles noch einige Zeit zu warten, während der Arme, der Arbeiter schon sein Stück Brot oder, mehr noch als das, seine Kîfpfeife in Bereitschaft hält, um gleich einige Züge daraus zu thun. Gesprochen wird viel beim Essen und es trifft gegenwärtig nicht mehr zu, was Pidou de Saint-Olon[3]), der unter Ludwig dem Vierzehnten mit einer diplomatischen Mission an den Sultan Mulai Ismail betraut war, gelegentlich einer Beschreibung der marokkanischen Mahlzeiten sagt:

„Et quand ils prennent la Viande, et qu'ils veulent la rompre, comme ils ne mettent jamais que la Main droite au Plat, chacun tire son morceau, comme font les Chiens acharnez à une Carcasse, sans dire une seule parole pendant tout le Repas.“

Eines nach unseren Begriffen höchst unanständigen Brauches muss ich noch

1) Die Berber sind in dieser Beziehung im Durchschnitt viel zurückhaltender.

2) Neue Reise nach Marokos, welche im Lande selbst gesammelte interessante, historisch-statistische Nachrichten bis in das Jahr 1797 enthält, von Olof Agrell, Königl. Kanzlei-Sekretair zu Stockholm. Aus dem Schwedischen übersetzt; Nürnberg 1798 S. 144.

3) Relation de l'Empire de Maroc, ou l'on voit la Situation du Pays, les moeurs, coûtumes, gouvernement, Religion et Politique des Habitans. Par Mr. de S. Olon, Ambassadeur du Roy à la Cour de Maroc. A Paris 1695. p. 91.

Erwähnung thun, über den von Reisenden vielfach falsche Anschauungen verbreitet worden sind. Ich meine das häufige Aufstossen nach dem Essen.

Es geschieht dies in Marokko thatsächlich sehr oft und wird dort keineswegs für anstössig gehalten, indessen ist es durchaus nicht obligatorisch, gewissermaassen als Pflicht der Höflichkeit gegen den Gastgeber anzusehen, wie einzelne Reisende glauben machen wollen.

Manche Leute stossen absichtlich auf, um recht satt zu erscheinen, ungefähr, wie bei uns Jemand, der vielleicht nur wenig und ganz einfach gespeist hat, aus dem Restaurant tritt, den Zahnstocher im Munde, und sich das Ansehen eines Mannes giebt, der eben ein gutes Diner eingenommen hat. Es werden Leute, die in diesem Verdacht stehen, häufig gehänselt, namentlich, wenn junge Leute unter sich sind; ich habe selbst mit angehört, wie Jemandem im Scherz gesagt wurde: sein häufiges Aufstossen rühre wohl nur vom Genusse vieler Radieschen her, die dort für ein sehr gewöhnliches Nahrungsmittel gelten. Oder man sagt einfach: „el fugûs", „Gurke", um anzudeuten, dass der Betreffende wohl zuviel von diesen gegessen habe. Nach dem Aufstossen sagt man: „el-ḥamdu lillâh", häufig aber auch: „estaǵfir-Allâh", Gott verzeih's. Weit ekelhafter noch, als dieses Aufstossen, ist mir stets die Sitte vorgekommen, die Speisen, besonders den kuskussû, nachdem man selbst davon gegessen hat, für die im Range oder Stande folgende Kategorie wieder mit den Händen zurecht zu rühren.

Speisen nehmlich verschiedene, im Range nicht gleichstehende Personen, beispielsweise Officiere und Unterofficiere der ʿAsker, an demselben Orte, so ist es Sitte, dass die Schüssel von den einen zu den anderen wandert. Haben die höher Stehenden ihren Hunger gestillt und tüchtige Löcher in den aufgethürmten kuskussû gegraben, so wird alles wieder mit den Händen applanirt, die Fleischstückchen, die übrig geblieben sind, werden wieder in die Mitte gelegt, und es fängt die zweite Staffel an zu speisen. Von dieser geht die Schüssel an die Diener, die in gleicher Weise verfahren, von der Dienerschaft an die Armen, und den Rest erhalten die Katzen, die vielfach in den Häusern gehalten werden, das Geflügel oder die auf den Gassen umherlungernden Hunde.

Hat man Gäste, so ist häufig Musik bei Tisch. Man musicirt bei solcher Gelegenheit aber stets nur mit einigen wenigen der sonst in Marokko gebräuchlichen Instrumente[1]). Die Musiker essen vorher oder nachher und es wird für sie besonders servirt. Ihre Zahl ist selten höher als vier oder sechs.

Aufgehoben von einer Mahlzeit zur anderen wird in Marokko nie etwas, ebenso wenig, wie man nie anderes, als ganz frisches Fleisch geniesst. —

Das Mahl wird mit den Worten: „Lob sei Gott," denen manchmal noch das Beiwort: „uâḥdâhu", „dem alleinigen", zugesetzt wird, und einer Abwaschung der rechten Hand, wie beim Beginn, beschlossen. Häufig — und das macht gleichfalls einen sehr widerwärtigen Eindruck — ziehen die Mauren, indem sie sich die Hand waschen, das schmutzige, mit Seifenschaum vermischte Wasser durch Mund oder Nase ein, spülen den Mund aus, gurgeln damit u. s. w., und entledigen sich schliesslich wieder dieses Wassers in das vorgehaltene Waschbecken. —

1) Mit Ausnahme eines tárr genannten kleinen Tambourins mit Schellen oder allenfalls einer röhrenförmigen Handtrommel, tarîdja, kommen hierbei nur Saiteninstrumente in Anwendung, aus Europa importirte Violinen (kamándja), ferner el-ŏd („das Holz") oder kuitra (corrumpirt aus guitarra) genannte guitarrenähnliche Instrumente oder ein zweisaitiges, „er rebâb" genanntes Instrument mit hohlem Halse, welches mit einem kleinen Bogen gestrichen wird. Diese letzteren Instrumente werden alle im Lande gefertigt; es soll auch, aber höchst vereinzelt, maurische Meister geben, welche Geigen fertigen.

Ausser den bereits angeführten Geschirren und Gefässen kommen noch einige andere im Haushalt zur Verwendung. Die weitaus grösste Zahl derselben ist aus porösem Thon hergestellt; wenige sind an der Innenseite und nur einzelne völlig mit einer — meist gelben — Glasur überzogen. Von metallenen Geschirren kommen Kessel (bukradj) aus Kupfer oder (importirtem) Zinn und Messing zur Verwendung, mit einer Schnauze zum Abguss, ähnlich unseren Theekesseln, die im Lande selbst gefertigt werden. Ferner Töpfe von Kupfer, ṭándjera genannt, welche mitunter bei der Kuskussûbereitung Verwendung finden. Die Hauptfabrikation der Kupfergeschirre findet in der südatlantischen Provinz es-Ssûs, aber auch in Fäs statt.

Irdene Geschirre mit einfarbiger Glasur werden nur in einigen wenigen Orten, wie Rabat, Tetuan, Demnät bei Marrakesch, Fäs u. s. w., hergestellt, bunt glasirte, wie erwähnt, nur in Fäs und Saffi.

Unter den irdenen unglasirten Geschirren sind, ausser den schon genannten Koch- und Feuertöpfen, in erster Linie Wasserkrüge (berrâda) zu nennen. Dieselben haben ihren Namen von dem Eigenschaftsworte „bérrid“, kalt, kühl, weil sich in ihnen das Wasser lange frisch erhält. Ihre Form ist sehr verschieden. Die gewöhnlichste, die man in jedem Haushalte sieht und die man auch meist auf Reisen, in oder an dem „Schûari“, dem Doppeltragekorb der Maulthjere aus Zwergpalmengeflecht, befestigt, mit sich führt, ist die in Fig. 11 dargestellte, mit tulpenförmigem, einfachem Mundstück und zwei Henkeln. Fig. 12 veranschaulicht eine andere, seltenere Form mit doppeltem Mundstück ohne Henkel. Fig. 13 eine solche, gleichfalls weniger gebräuchliche, mit becherförmiger Mündung und zwei Henkeln. Alle drei Typen sind von Rabat.

Nächstdem spielt die gúlla oder ḳúlla, ein grosses, bauchiges, unten spitzes Gefäss, Fig. 14, in jedem Haushalt als Wasserreservoir, oder, falls es nicht eingegraben wird, auch um Butter darin aufzubewahren, eine wichtige Rolle (Typus von Casablanca).

Weitere Gefässe sind halbflache Schalen aus Thon, sléffa genannt, aus denen man trinkt. Dieselben werden meist unglasirt benutzt, doch haben sich in neuerer Zeit in den Städten, an Stelle derselben, aus Europa importirte Porcellanschüsselchen, etwa von der Art, wie man sie in Frankreich für den café au lait hat, eingebürgert. Da, wie ich bereits erwähnte, man in Marokko allgemein die Gewohnheit des gemeinschaftlichen Trinkens aus einem Gefäss hat, so werden europäische Wassergläser des geringen Inhalts wegen, den sie fassen, niemals gebraucht. Allgemein beliebt ist der Theergeschmack beim Trinkwasser und man hält ihn auch in sanitärer Beziehung für zuträglich. Etwas Gleiches hat man in einigen Gegenden Südfrankreichs (eau de goudron).

Ursprünglich hat man bei dieser Vorliebe für Trinkwasser mit Theergeschmack in Marokko wohl aus der Noth eine Tugend gemacht, denn die Schläuche aus Thierfellen, welche vorwiegend zum Transport des Wassers benutzt werden, mussten behufs grösserer Haltbarkeit ausgepicht werden. Gegenwärtig liebt man es an manchen Orten, und ganz besonders in der Stadt Marrakesch, die Trinkschalen und die „ġorrâf“ genannten irdenen Trinkbecher mit Henkel, welche das Ansehen einer grossen Tasse haben, mit Pechmalerei zu verzieren. Gewöhnlich besteht diese Malerei nur aus sauber mit einer dünnen Pechauflösung, vermittelst eines Hölzchens, aufgetupften Punkten, in den mannichfaltigsten Mustern zusammengestellt. Fig. 15 veranschaulicht eine solche Trinkschale mit Pechmalerei von Marrakesch; hier hat die Bemalung in Tupfen dieselbe Form, welche die Frauen mit einer schwarzen, Ḥargus genannten Auflösung über der Nasenwurzel anzubringen pflegen, worauf ich weiter unten bei den Verschönerungsmitteln noch zurückkomme.

Ein irdenes Trinkgefäss von einfachster Form ist in Fig. 16 dargestellt, von Rabat. Sonst kommen von im Lande gefertigten Geschirren noch flache, grosse, „el-ḳosseria“ genannte Schüsseln zum Aufthun des kuskussû u. s. w. zur Verwendung, welche sich (wie auch die meisten anderen Thonwaaren von dort) in den Berbergegenden südlich und östlich von Mogador, bei Marrakesch u. s. w. meist durch eine primitive Randbemalung mit braunrother Farbe auszeichnen. Ferner grosse, „châbîa“ oder „tandjia“ (an manchen Orten „ssanôna“) genannte Töpfe für Butter, Milch u. s. w.; kleine, glasirte Krüglein (bitta) für Oel; el-kûs, 'rdumma oder krâ' genannte, irdene Flaschen mit dünnem Hals (von Rabat) u. A. m.

Die im Haushalt gebräuchlichen Mörser (meherêss) sind entweder von hartem Holze (Nussbaum oder Arar) oder von Messing. Die Holzmörser sind fast cylindrisch, haben etwa 4—5 Zoll im Durchmesser und einen oben zugespitzten, hohen Deckel, mit dem zusammen ihre Länge etwa 1¼ Fuss beträgt. In der Provinz Abda sah ich einige solcher Mörser mit primitiver, bunter Malerei, und konnte einen derselben ankaufen, der sich jetzt im Königl. Museum für Völkerkunde befindet. Wie ich erfuhr, sind derartige Mörser eine Specialität der genannten Provinz und sehr selten. Ich sah auch an anderen Orten nie ähnliche. Als Stössel dient ein hartes, glattes, nach unten verdicktes Stück Holz. Die Metallmörser, in den Städten häufig bei Muslemin und Juden im Gebrauch, sind Messingmörser, ähnlich in der Form den bei uns gebräuchlichen, jedoch stets an den Aussenseiten mit einigen flügelartigen Ansätzen versehen, durch deren einen ein Loch gebohrt ist, augenscheinlich, um den Mörser mittelst einer durchgezogenen Schnur aufhängen zu können.

Marktkörbe (Guffa) werden aus weichem Palmetto-Geflecht, meist hübsch bunt gefärbt, überall und in den verschiedensten Grössen geflochten. Diese Körbe sind sehr handlich und bequem, und werden dadurch, dass man beim Tragen ihre beiden Griffe in einer Hand vereinigt, zusammen gehalten und geschlossen.

In neuerer Zeit hat sich sehr viel aus Europa importirtes Porcellangeschirr eingebürgert, besonders bei der wohlhabenderen städtischen Bevölkerung. Auch gut polirte Holzbretter zum Hacken des Fleisches, Metallgeschirre, wie Kannen, Kessel u. s. w., sowie Gläser, Tassen kommen aus Europa. Es ist der Zeitpunkt nicht mehr allzufern, wo die originale, einheimische Thonwaarenindustrie auf ein Minimum reducirt sein wird; die Besitzergreifung Marokko's durch eine europäische Macht würde diesbezüglich sofort vernichtend und lähmend wirken. —

Die **Reizmittel**, welche in Marokko bekannt und gebräuchlich sind, sind folgende: Thee, Kaffee, verschiedene im Lande hergestellte (oder auch importirte) Weine und Branntweine, Tabak, Opium, Kîf und Haschîsch (2 Präparate aus der Hanfpflanze), und endlich eine „ma'djûn“ genannte Latwerge zu erotischen Zwecken.

Ausschliesslich der grüne Thee wird im Lande getrunken, und zwar mit geringen Ausnahmen nur von England importirter. Im Allgemeinen sind die geringeren Sorten die gangbarsten; die gebräuchlichsten sind Hyscen und Young Hyscen.

Es ist mit Genauigkeit nicht zu konstatiren, wann der Theegenuss in grösserem Umfange sich in Marokko eingebürgert hat. Wahrscheinlich ist dies erst zu Anfang dieses Jahrhunderts geschehen. W. Lempriere[1]), ein englischer Feldscherer, der

1) William Lempriere's, Englischen Wundarztes, Reise von Gibraltar über Tanger, Salee, Santa-Cruz, nach Tarudant, und von da über den Atlas nach Marokko. Aus dem Englischen mit erläuternden Anmerkungen von E. A. W. Zimmermann. Im 8. Bande des „Magazin von neuen und merkwürdigen Reisebeschreibungen“ u. s. w. Berlin 1792. S. 177.

im Jahre 1789 von Gibraltar aus an das Hoflager Mulai ʿAbd-es-Salâm's, eines Sohnes des Sultans Moḥammed Ben ʿAbdallâh, berufen wurde, um diesen bei einer langwierigen Augenkrankheit zu behandeln, sagt darüber:

„Welche Tageszeit es auch sein mag, — immer wird dann (d. h. bei Besuchen) auf einem Theebrett mit niedrigen Füssen Thee hereingebracht. Da dieser in der Bärbärei ein theuerer und seltener Artikel ist und nur reiche oder mit Aufwand lebende Leute ihn trinken, so ist dies das grösste Kompliment, das der Mohr einem machen kann."

Ali Bey el Abassi (der spanische General Badia y Leblich), welcher 1803—1804 Marokko bereiste, sagt[1]):

„— —; but when the English made presents of tea of the sultans, they offered it to the persons at that court, and soon the use of this liquid spread by degrees to the lowest ranks of society, so that at this time more tea is drank in proportion at Morocco than ever in England; and there is no Mussulman in any tolerable circumstances who has not at all hours of the day tea ready to offer to every one who may visit him. It is taken very strong, seldom with milk, aud sugar is put into the tea-pot. The English provide them with both the sugar aud tea, of which article great quantities are imported from Gibraltar."

Wenn man die frühere gänzliche Abgeschlossenheit Marokko's in Betracht zieht und andererseits bedenkt, wie lange Zeit verhältnissmässig darüber hinging, ehe dieses Getränk sich bei uns einbürgerte[2]), so ist es erstaunlich, mit welcher Schnelligkeit die Invasion des Thees sich in Marokko vollzogen hat. Gegenwärtig ist dieses Getränk dem Marokkaner, gleichviel ob Städter oder Landbewohner, ob arm oder reich, geradezu unentbehrlich.

Die Bereitung desselben, welche sich zu einer Art von Cultus herangebildet hat und sich stets nach denselben, genau fixirten Regeln vollzieht, geschieht in folgender Weise:

Ein Diener oder Sklave bringt das Fig. 17 abgebildete, complete Theeservice ins Zimmer und setzt es vor demjenigen aus der Gesellschaft, der den Thee bereiten soll, nieder. Meist thut dies der Wirth; häufig wird dieses Amt aber auch einem der anwesenden Gäste übertragen, worin, ist man bei Höherstehenden zum Besuche, eine gewisse Auszeichnung liegt.

Das Service besteht aus Theekanne, Gläsern oder Tassen und einem runden Messingtablet, und die Form und Qualität dieser Gegenstände sind in der ganzen Ausdehnung des Reiches, von Tanger bis Tafilalt, von Mogador bis Udjda, mit geringen Abweichungen überall dieselben. Namentlich ist dies mit der auf unserer Figur genau wiedergegebenen Theekanne der Fall, die nur in der Grösse, nie aber in der Form variirt. Diese Kannen kommen aus England und bestehen aus einer Legirung von Zinn (nicht sogen. Brittaniametall). Kleine Theetassen oder Gläser (el kâss), von den billigsten und einfachsten bis zu sehr theueren, mit Gold- und bunter Malerei verzierten Mustern, kommen meist aus Deutschland (Schlesien) und Böhmen. Die Tassen werden meist mit der dazu gehörigen Untertasse benutzt, oftmals aber auch ohne solche. Gläser haben niemals Untersätze.

Die Tablets (ssenîa) werden aus Messing, der in Platten aus England importirt wird, im Lande selbst gefertigt. Schöne Kupfertablets macht man auch im Ssûs

1) Travels of Ali Bey in Morocco, Tripoli etc. London 1816. Vol. I. p. 21.

2) Vergl. „Die Naturproducte und Industrieerzeugnisse im Welthandel" von Professor Dr. Henkel. Erlangen 1868. Bd. I. S. 204.

u. s. w. aus dort gewonnenem Kupfer; doch sieht man sie bedeutend seltener, als die aus Messing.

Die Herstellung dieser Tablets ist ein ganz besonders blühender Industriezweig in Marokko; hauptsächlich befassen sich die einheimischen Juden mit derselben. Man muss heute zwei Kategorien dieser Tablets unterscheiden: solche, die für den Gebrauch der Eingebornen im Lande selbst dienen, und solche, die nur für den Export oder zum Verkauf an Fremde und Touristen, welche die Stadt Tanger besuchen, bestimmt sind. Die ersteren werden fast in allen Städten des Landes gefertigt, besonders berühmt sind im nordatlantischen Marokko die von Mogador und Fäs. Die meist sehr geschmackvollen Verzierungen, Arabesken u. s. w. werden durch Handarbeit erzeugt und erstrecken sich niemals auf die Nachbildung arabischer Münzen, Buchstaben u. s. w. Beliebt als Verzierung sind eingravirte, ineinandergelegte Vierecke oder Dreiecke, das bekannte Zeichen Salomonis, welches auch von den Juden häufig zu ähnlichen Verzierungen verwendet wird. Die Tablets dieser Kategorie sind immer rund und variiren in der Grösse etwa von 1 bis 2 Fuss im Durchmesser.

Die für den Export als „maurische Kuriositäten“ bestimmten Messingteller werden nur in Tanger gefertigt, und zwar schlägt man die auf ihnen befindlichen Figuren — marokkanische Münzen, arabische Buchstaben u. s. w. — mit in England hergestellten Stempeln ein. In Folge dessen ist die Arbeit eine weit weniger feine und auch das ganze Arrangement der eingestempelten Figuren ist meist geschmacklos und überladen. Diese Sorte wird, anfangend von ganz kleinen, als Präsentirbrett für Cigarren oder Cigarretten dienenden, bis zur Grösse von etwa $1^1/_2$ Fuss im Durchmesser hergestellt; in allerneuester Zeit macht man sie auch mit zwölfeckigem Rande. Meist gehen sie nach Gibraltar. Beide Kategorien haben einen niedrigen umgebogenen Rand und keine Füsse. Nie wird sich ein eingeborner Muslem solcher Export-Theebretter bedienen. Im Gegensatz zum Orient hat man im Maġrib eine eigenthümliche Aversion dagegen, auf Industrieerzeugnissen, die man in Gebrauch nimmt, arabische Schriftzeichen anzubringen.

Man setzt das Theeservice entweder auf den Fussboden, der mit einem Teppich oder einer Matte bedeckt ist, oder auf ein, nur diesem Zwecke dienendes, niederes, dreifüssiges Tischchen von Ararholz, polirt und von runder Form, welches einen etwa fingerhohen, abwechselnd mit hell oder dunkler gefärbten eingelegten Holzstückchen verzierten Rand hat. Oder endlich, man hat dazu ein zusammenklappbares Gestell von Holz (Fig. 18) oder Eisen (mékess, d. h. Scheere genannt).

Die Theekanne muss mit dem Henkel nach dem Bereitenden zu gestellt, die Gläser oder Tassen müssen, mit gleichen Abständen unter sich, um dieselbe gruppirt sein, wie die Abbildung zeigt. Dem Theebereiter zunächst steht ein Glas mit den bouquetartig zusammengebundenen Blättern aromatischer Kräuter, die bei der Theebereitung in Anwendung kommen. Die wesentlichsten derselben sind verschiedene Mentha-Arten, „n'an'a“ genannt. Man unterscheidet „n'an'a-el-bildi“, die „einheimische“ Minze, „n'an'a-er-rûmi“, die „europäische“ (d. h. wohl die aus Spanien eingebürgerte) Minze und „n'an'a-el-'abdi“, die Minze der Sklaven. Zu dieser steht wieder im Gegensatz die „n'an'a-el-ḥórr“, die Minze der Freien. Welche Species hierunter gemeint sind, konnte nicht mit Bestimmtheit festgestellt werden, da ich keine blühenden Exemplare erhalten und mitbringen konnte. Ferner Melissa officinalis L., genannt „ḥabaḳ-eṭ-ṭrundj“, „Citronen“-Melisse. Auch beim ḥabaḳ unterscheidet man „einheimischen“ und „von ausserhalb gekommenen“, — ich konnte aber gleichfalls nicht eruiren, ob man nur Varietäten oder gut unterschiedene Arten, bezw. welche, unter diesen Bezeichnungen versteht. Dann Artemisia arborescens L.,

genannt Schîba; endlich Lippia (Aloysia) citriodora Kunth, welche die Marokkaner mit dem aus dem früheren wissenschaftlichen Namen corrumpirten Wort „luisa" bezeichnen.

Ist alles bereit, so erscheint ein Diener mit einem Kessel kochenden Wassers, wenn nicht schon, wie es meist geschieht, gleichzeitig mit dem Theegeschirr, ein Kohlenbecken, auf welchem Wasser in einem Kupferkessel siedet, hereingebracht wurde. Besonders Wohlhabende sind im Besitze von grösseren, dem russischen „Samovar" ähnlichen Apparaten aus Messing, in denen das Wasser erhitzt und dann durch einen Hahn in die Theekanne abgelassen wird. Man nennt einen solchen Apparat, in Corrumpirung des spanischen Wortes vapor, „bâbôr", „Dampfer".

Zunächst giesst, dem unabänderlichen Brauche gemäss, der Diener (es sind das meistens Knaben) oder der den Thee Bereitende selbst nur ein wenig Wasser in die Kanne, spült diese in das ihm am nächsten stehende Glas aus und thut dann das, je nach der Grösse der Kanne und der Zahl der Theilnehmer bemessene Quantum Thees hinein. Darauf wieder ein ganz geringer Aufguss von Wasser, um den Staub und etwaige sonstige Unreinlichkeiten des Thees abzuspülen. Nachdem dieses Wasser gleichfalls in dasselbe Glas abgegossen, thut man den Zucker, gewöhnlich in einem grossen Stück, in die Kanne. Dieses Quantum Zucker ist stets sehr reichlich bemessen, da nach unserem europäischen Geschmack alle Marokkaner ihren Thee ausserordentlich süss trinken. Ein Zerkleinern des Zuckers in Stücke, wie bei uns, ist in Marokko ganz unbekannt. Meist schlägt man vom ganzen Hut die Masse, die man gerade braucht, ab, und zwar besitzen die Marokkaner eine grosse Geschicklichkeit darin, mit dem harten Boden der Theegläser selbst die grossen Stücken grobkrystallisirten Zuckers abzuschlagen, ohne das Glas zu verletzen. Auch Aermere, die nicht ganze Hüte, sondern kleinere Mengen auf einmal kaufen, erhalten das Geforderte nicht zerkleinert vom Kaufmann, sondern gleichfalls in grösseren Stücken. Man hat auch eiserne, zangenartige Instrumente, gleichfalls „mekéss" oder „Scheere", ihrem Aussehen nach, genannt, die im Lande gefertigt werden, um den Zucker zu zerkleinern. Dass Thee und Zucker als zusammenhängende Waare verkauft werden, und dass es schwer hält, Thee allein zu bekommen, wie G. Rohlfs[1]) berichtet, ist gegenwärtig nicht mehr der Fall.

Zuckerschale und Theebüchse sind keine constanten Bestandtheile des Theegeschirrs in Marokko. Oft wird, selbst in ganz wohlhabenden Häusern, beides, in gelbes Dütenpapier[2]) gewickelt, zum Vorschein gebracht, häufig hat man auch grosse, roth oder grün lackirte Büchsen, die aus Frankreich oder England kommen, — genug, in dieser Beziehung herrscht keine Regel.

Die Kanne wird nun gefüllt, — der Zucker schmilzt gewöhnlich sofort, — man rührt mit einem kleinen Löffel noch einmal das Ganze um und schöpft dann den weissen Schaum, der sich oben auf dem Thee zeigt, ab und thut ihn gleichfalls in das Abgussglas. Dieser Löffel, gewöhnlich ein europäischer neusilberner Theelöffel, oft aber auch ein silberner, im Lande gefertigter, wie er Taf. X Fig. 4 im vorigen Jahrgange unserer Zeitschrift abgebildet ist, ist der einzige, der bei der Theebereitung zur Verwendung gelangt. Da der Thee für Alle gleichmässig in der Kanne gesüsst wird, so ist es auch nicht nöthig, jedem Theilnehmer einen Löffel besonders zu reichen.

---

1) A. a. O. S. 250.

2) Beschriebenes oder bedrucktes Papier benutzt der Marokkaner ungern, — es könnte der Name Gottes darauf stehen.

Darauf wird der Thee in die Tassen oder Gläser gefüllt und durch die Hand des Bereitenden jedem Gast ein solches überreicht. Es wäre im höchsten Grade unschicklich, wenn Jemand sich selbst sein Glas Thee nehmen würde. Sind mehr Gäste vorhanden, als Tassen oder Gläser zur Stelle, was häufig der Fall ist, so werden zuerst die Aeltesten oder im Range Höchsten bedient, dann kommen, ohne dass die Gläser ausgespült werden, nach und nach die Anderen an die Reihe.

Von diesem ersten starken Aufguss, der stets ohne Zuthat der erwähnten aromatischen Kräuter gemacht wird, trinken ältere Leute oftmals nicht, da er sie zu sehr aufregt. Gewöhnlich ist es Sitte, dass man drei Tässchen leert, was bei der Kleinheit derselben keine besondere Anstrengung ist.

Vor dem Einschenken für die Gäste findet übrigens seitens des Bereitenden ein, gleichfalls durch den Gebrauch streng vorgeschriebenes, mehrfaches Kosten des Thees statt, zu welchem Behufe er ein kleines Quantum in eines der nächststehenden Gläser giesst und je nach Bedarf noch ein wenig Zucker, seltener Thee, hinzufügt.

Die Theebereitung nach marokkanischen Begriffen „elegant“ zu vollführen, stets sogleich das richtige Maass im Süssen zu treffen u. s. w., ist keineswegs leicht und erfordert viele Uebung. Es gilt für fein, den Thee, der gewöhnlich sehr heiss eingenommen wird, beim Trinken hörbar zu schlürfen, und es ist eine Art Höflichkeit gegen den Bereitenden, nach den ersten Schlucken tief Athem zu holen, als sei man ganz überwältigt von der Güte des Getränks. Sehr unschicklich würde es sein, auf den Thee zu blasen, um ihn abzukühlen[1]). Ferner vermeidet man es gern, das Theeglas, während man noch daraus trinkt, aus der Hand zu setzen. Ist es geleert, dann setzt man es auf das Tablet zurück, oder, wenn man zu weit von diesem entfernt sitzt, so reicht man es seinem Nachbar, der es weiter befördert. Eigenthümlich ist nun, dass nicht, sobald man das geleerte Glas zurückgegeben, dasselbe wieder frisch gefüllt wird, sondern der den Thee Bereitende wartet, bis die Gläser Aller, welchen gleichzeitig eingeschenkt wurde, auf dem Tablet wieder vereinigt sind, und füllt sie dann erst aufs Neue.

Zum zweiten Aufguss und zu den folgenden, wobei selbstverständlich nach Bedürfniss Zucker und Thee erneuert werden, thut man eine Handvoll Blätter je einer Art der genannten Kräuter hinzu.

Häufig werden zum Thee auch Datteln oder Backwerk gereicht.

Die algerische Sitte, dem Thee im Glase (natürlich dann ohne den Zusatz von Kräutern) ein Stück Kaneel beizugeben, ist in Marokko ganz unbekannt.

Der Kaffee hat sich erst in neuerer Zeit, über Algerien her, in Marokko eingebürgert, und zwar von Tetuan aus, wohin nach der Eroberung von Algier durch die Franzosen eine beträchtliche Anzahl Algeriner auswanderte. Bekannt war er allerdings durch Mekkapilger, welche aus dem Orient zurückkehrten, schon seit Jahrhunderten, doch ist er, um mich so auszudrücken, nie „populär“ geworden. Auch heute noch wird er relativ wenig, zumeist nur in den Städten consumirt, und nur im nördlichen Marokko findet man ausnahmsweise einmal, an einer belebten Strasse auf dem Lande, einen Kaffeeausschank etablirt. Auch selbst in den Städten ist im eigentlichen Haushalt der Kaffeeverbrauch ein sehr geringer; nur in den öffentlichen Kaffeehäusern wird er regelmässig verkauft.

Diese Kaffeehäuser (ḳahua, ebenso wie das Getränk selbst, genannt) entbehren

1) Das Gleiche soll man auch nicht bei Speisen thun, da es, nach Mâlek, Kap. 40, den Gläubigen direct verboten ist. Man sieht z. B. auch nie, dass ein gebildeter Maure ein brennendes Zündhölzchen ausbläst, sondern er löscht es durch Hin- und Herbewegen in der Luft aus.

in Marokko jeden Anstriches von Comfort, selbst nach arabischen Begriffen, wie man ihm doch an gleichen Orten in Algerien begegnet, und sie werden von den wohlhabenden Elementen der Bevölkerung gemieden. Deswegen bieten sie aber gerade dem Fremden, der einen Einblick in das Leben der niederen Klassen thun will, eine Fülle der interessantesten Beobachtungen. Es sind meist grosse, dunkle, ungemüthliche Räume, deren Boden mit Binsenmatten bedeckt ist, welche kein Besucher betritt, ohne vorher seine Pantoffeln abzulegen. Man sieht denn auch oft ganze Reihen dieser letzteren an der Thür oder am Rande der Matte stehen, und es ist erstaunlich, mit welcher Geschwindigkeit jeder Besucher beim Aufbruch das ihm gehörige Paar herausfindet.

Neue Pantoffeln nimmt der arme Mann, für den sie ein kleines Kapital repräsentiren, übrigens vorsichtigerweise mit an seinen Platz und legt sie verkehrt, die Sohle nach oben, neben sich. Einige Holzkasten, in denen Blumen gepflanzt sind, ein Kanarienvogel, der in einem schmucklosen Rohrbauer an der Decke hängt, ein paar roh gearbeitete Damebretter, — das ist, neben dem Kochapparat, im Wesentlichen die Ausstattung des Raumes, welcher Abends durch einige an den Wänden angebrachte primitive Oellämpchen erleuchtet wird. Zuweilen sah ich auch kunstlos gemalte Bäume, Schiffe, Thiere u. s. w. an den Wänden solcher Kaffeehäuser, durch welche sich ein besonders talentvoller Besucher verewigt hatte. Den höchsten Kunstsinn bethätigt ein „ḳahuadji", „Kafétier", dadurch, dass er an den Wänden Neu-Ruppiner und sonstige Bilderbogen, Ausschnitte von Illustrationen aus Zeitschriften u. s. w. anbringt. Nur in Tanger sind einige Kaffeehäufer etwas wohnlicher ausgestattet, obschon man auch hier die algerische Sitte der erhöhten, breiten Holzbänke an den Wänden nicht nachahmt. Aber es finden sich in den meisten maurischen Kafés in Tanger einige Stühle für die zahlreichen europäischen Touristen, die dann das Vergnügen, ein solches Kaffeehaus besucht zu haben, gern mit einem halben Franc bezahlen, während der Eingeborne für seine Tasse nur eine „okîa", etwa 5 Pf. nach unserem Gelde, zahlt.

Die Gläubigen sitzen an den Wänden umher, unterhalten sich beim Schlürfen ihres Thees und Kaffees mit lebhaftem Gebärdenspiel, die Kîfpfeife wandert von Hand zu Hand, hier und da klimpert einer, in Träumereien versunken, auf den Saiten des kleinen, nationalen Instruments, der zweisaitigen „Gimbrî"; oder es bilden sich auch Gruppen, die, eifrig und mit grossem Kraftaufwande die Karten aufwerfend, Spiele spanischen Ursprungs, wie ronda, tres y siete, scamba u. a. spielen. Die Karten, deren sie sich dabei bedienen, sind gleichfalls spanische, die von den französischen und deutschen gänzlich abweichen. Die Mauren halten beim Spiel nicht, wie wir, die Karten neben einander geordnet in der Hand, sondern hinter einander, die hintere über der vorderen immer ein Stückchen hervorragend und mit einem Kniff in der Mitte, der Länge nach, versehen. In jener Ecke geben sich zwei ernste Männer, ohne ein Wort zu sprechen, eifrig dem Damespiel hin, welches von fast allen Mauren, die sich überhaupt damit befassen, ganz vorzüglich gespielt wird. Man hat kleine weisse und schwarze Kieselsteine an Stelle der Figuren, selten aus Holz geschnitzte, die aber auch nicht den bei uns üblichen runden Damesteinen, sondern eher vielleicht den Bauern beim Schachspiel ähneln. Dieses letztere Spiel habe ich in Kaffeehäusern niemals spielen sehen. Als eine Eigenthümlichkeit der Mauren beim Damespiel habe ich oft beobachtet, dass der, an dem die Reihe des Ziehens ist, indem er überlegt, wo er seinen Stein wohl hinzusetzen habe, einige Mal scharf mit dem Nagel des Zeigefingers der rechten Hand auf das betreffende Feld pocht. — In einer anderen Ecke des Kaffeehauses macht vielleicht einer, lang ausgestreckt, ein Schläfchen und dort schneidet

ein eingefleischter Kîfraucher auf einem Holzbrett das narkotische Hanfkraut in kleine Theile zum späteren Gebrauch. In jeder marokkanischen Stadt befindet sich ein sogen. „ḳahua-er-rekássa“, Kaffeehaus der Eilboten und Couriere, Beförderer der einheimischen Briefpost, welche dort ihr Hauptquartier haben, und von denen stets der „amîn“, Vorsteher, oder einige Eilboten zur Entgegennahme von Aufträgen anzutreffen sind.

Der Kaffee selbst ist der bekannte sogenannte türkische, der mit dem Bodensatze servirt und ohne jede Zuthat von Milch oder Sahne genommen wird, — eine Mischung, die in Marokko auch beim Thee ganz unbekannt ist. Am meisten kommen geringere brasilianische Sorten, milder Rio u. s. w. zur Verwendung; zum Süssen des Kaffees — derselbe wird, im Gegensatze zur Levante, in Marokko fast allgemein stark versüsst getrunken — bedient man sich des ordinärsten gelben Farinzuckers.

Das Charakteristische bei der Bereitung dieses türkischen Kaffees ist, dass jede Tasse einzeln bereitet wird.

Man hat in Marokko zu diesem Zwecke Kohlenbecken, welche, im Uebrigen ganz aus dem gleichen Material, wie die beschriebenen, an der einen Seite ein grosses, rundes Loch besitzen. In dieses wird ein Blechbehälter mit Holzstiel, essiêsûa, dessen Inhalt dem der gebräuchlichen Gläser oder Tassen etwa entspricht, hineingeschoben, nachdem man vorher schon den aufs Feinste gepulverten Kaffee, mit Farin gemischt, hineingethan und heisses Wasser darauf gelassen hat. Meist besitzt der ḳahuadji, um stets heisses Wasser zur Hand zu haben, einen kleinen cylindrischen Behälter mit einem Hahn zum Drehen, welcher auf einigen Ziegelsteinen steht. In dem so gebildeten Raume wird stets ein Holzkohlenfeuer unterhalten. Ist diese Einrichtung vorhanden, so fällt natürlich das Kohlenbecken fort und das Blechgefäss mit Inhalt wird an das Feuer unter dem Kessel, anstatt in das Kohlenbecken, zum nochmaligen Aufsieden geschoben. Im Moment, wo dies geschieht, wird der Inhalt in die Tasse entleert, es werden manchmal noch einige Tropfen kalten Wassers hinzugegossen, damit der Grund sich schnell setzt (meist unterbleibt das aber), und die Tasse wird dann, so heiss, wie sie ist, dem Besteller gereicht, übrigens meist ohne Untertasse. Die Tassen und Gläser sind ganz dieselben, wie die, in denen man den Thee giebt; der kleinen, im Orient gebräuchlichen eierbecherartigen Porcellanschälchen bedient man sich in Marokko nicht. —

Zum Mischen und Durchrühren des Kaffee- und Zuckerpulvers im Blechgefäss bedient man sich eines einfachen Theelöffels, aber auch oft nur eines Holzsplitters oder eines ganz roh in Löffelform geschnittenen Stückchen Messing.

Der Thee in den Kaffeehäusern wird, gleichfalls jedes Glas einzeln und mit Zusatz von Kräutern, bereitet, derart, dass man einige Blätter derselben in das Glas legt und es nun dem Consumenten überlässt, sie herauszufischen. —

Zur Zeit des Fastenmonats Ramadân sind die Kaffeehäuser fast die ganze Nacht hindurch bis zum Kanonenschuss in der Frühe, der den Wiederbeginn des Fastens verkündet, geöffnet; dann ist viel Leben in denselben, man hört aus ihnen Musik und das dieselbe meist begleitende taktmässige Händeklatschen erschallen, und bis weit draussen auf der Strasse sitzen häufig die Besucher, sich an den gebotenen bescheidenen Genüssen labend. In normalen Zeiten sind die Kafés um 10 oder 11 Uhr des Abends meist schon geschlossen. Da übrigens nicht nur der Wirth, sondern oft auch noch fremde Gäste in diesen Kafés nächtigen, so kann man sich unschwer denken, dass die Reinlichkeit daselbst viel zu wünschen übrig lässt.

Von besonderem Interesse dürften einige Mittheilungen über den Genuss und die Bereitung verschiedener Weine und Branntweine in Marokko sein.

Das hierauf bezügliche religiöse Verbot, welches sich ebenso, wie das den Genuss des Schweinefleisches verbietende, an verschiedenen Stellen des Korân findet, ist am deutlichsten in der 5. Sure ausgedrückt und lautet nach Ullmann:

„O ihr Gläubige, wahrlich der Wein, das Spiel, Bilder und Looswerfen ist verabscheuungswürdig und ein Werk des Satan; vermeidet sie, auf dass es euch wohlergehe. Durch Wein und Spiel will der Satan nur Feindschaft und Hass unter euch stiften und euch vom Denken an Gott und von der Verrichtung des Gebetes abbringen“ [1]).

Diese Lehre wird nun in Marokko sehr häufig, namentlich von jüngeren Leuten und solchen der niederen Klassen, Soldaten, Bootsleuten u. s. w., übertreten. Im Geheimen fröhnen aber auch ältere Leute, Schürfa, Nachkommen des Propheten oder auch Beamte aus Hofkreisen, dem Trunke. Verschiedene ältere und neuere Beobachter, wie Pidou de St. Olon, Höst, Agrell, Lempriere, G. Rohlfs u. A. wissen uns von dieser Neigung vieler Marokkaner zum Trunk zu erzählen. Wir können diese Belege natürlich hier nicht alle wiedergeben; jedoch sei kurz bemerkt, dass uns der erstgenannte Autor vom Sultan Ismail berichtet, dass dieser, bei Lebzeiten wegen seiner Grausamkeit gefürchtete, jetzt fast als ein Heiliger verehrte Monarch eine Art von Gewürzwein (un certain Hypocras) mit Muskat, Kaneel, Anis u. s. w. bereitet, geliebt habe [2]). Höst theilt uns mit, dass er seiner Zeit in der Stadt Marokko gesehen habe, dass ein Scherif, der betrunken angetroffen wurde, „wie ein Christ angekleidet, umgewandt auf einem Esel sitzen musste und neben sich auf der einen Seite einen Affen und auf der anderen einen Hund hatte. Vor ihm her ging jemand, der unaufhörlich schrie, dass er sich betrunken gehabt hätte; und hinterher folgte ihm eine unglaubliche Menge Menschen durch die meisten Strassen von Marókos [3])“. Rohlfs endlich giebt uns auf S. 73 interessante Mittheilungen über den starken Weingenuss der ganzen Bevölkerung mancher Gegenden zur Zeit der Weinernte und schildert auf S. 126 das Sündigen der Schürfa und Tolba von Uasan wider das Verbot des Weintrinkens [4]). —

Anknüpfend an die Mittheilung von Höst will ich bemerken, dass gegenwärtig das blosse Factum der Trunkenheit bei einem Individuum kaum mehr bestraft wird, es müsste denn sein, dass der Ḳâid des Ortes sonstige Gründe hätte, den Betreffenden unschädlich zu machen. Anders ist es zur Zeit des Ramadân; während dieser Zeit enthalten sich thatsächlich viele Individuen, die sonst dem Genusse der Spirituosen fröhnen, derselben.

Es ist also eine unrichtige und auf flüchtiger Information beruhende Anschauung, wenn O. Lenz [5]) sagt, dass die Marokkaner „keinerlei geistige Getränke geniessen und absolut keinen Hang zur Trunksucht haben“.

Nächst den wenigen importirten spanischen Weinen und einem häufig eingeführten Fusel der schlechtesten Art, der aus Holland kommt, „Gin“, wird im Lande selbst Wein, „schrâb“ oder „ssámid“ genannt, und Branntwein, „máḥia“, fabricirt. Es kommen dabei im Wesentlichen die folgenden Bereitungsmethoden zur Geltung.

Frauen pressen den Saft aus den Trauben, dann wird alles scharf gekocht, durchgeseiht und darauf in grosse bauchige, thönerne Gefässe gefüllt. Dieser Wein ist ganz dick, syrupartig und heisst „ssamid-el-ḥelû“, „süsser Wein“. Die „châbïa“,

1) A. a. O. S. 88.
2) A. a. O. S. 64.
3) A. a. O. S. 109.
4) Mein erster Aufenthalt in Marrokko u. s. w. von G. Rohlfs.
5) Timbuktu Th. I. S. 206.

das thönerne Gefäss, wird gleich nach dem Füllen verschlossen und der Deckel mit Lehm verklebt, damit keine Luft hinzutrete.

Dann wird eine Art von Wein, „ssamid-el-ḥarâmi", „Sünderwein" genannt, fabricirt, der weniger scharf gekocht wird, heller aussieht, als der vorige, und nicht so dickflüssig, wie jener, ist. Derselbe bleibt nach dem Einfüllen 2—3 Tage offen stehen, damit er etwas gährt, und wird dann erst verklebt.

Die Gegenden des Landes, in denen vorzugsweise Wein gebaut wird, habe ich bereits angeführt.

Die eingebornen Juden sind hauptsächlich Verfertiger und Consumenten von Weinen; sie bereiten auch aus Rosinen, Feigen, Pflaumen u. s. w. Branntweine. Von einer Verwendung der Dattel zu gleichem Zwecke im nordatlantischen Marokko ist mir nichts bekannt geworden.

Eine ganz eigenthümliche Art von Meth wird in einigen Gegenden aus der Wassermelone gewonnen:

In eine solche wird ein kleines, viereckiges Loch, welches bis tief ins Innere geht, geschnitten. Diese Oeffnung wird mit einem Messer inwendig im Fleisch noch etwas erweitert und es werden einige Tropfen Honig hineingegossen. Dann wird das ausgeschnittene Stück der Schale wieder eingepasst und die Oeffnung verklebt. Jetzt gräbt man die Melone in einen grossen Getreidehaufen von Weizen, Gerste oder Dura (letztere soll besonders wirksam sein) ein, und nach 4—5 Tagen ist alles Fleisch im Innern der Frucht durch den Gährungsprocess absorbirt und nur noch eine stark berauschende Flüssigkeit vorhanden.

Ein sehr scharfer Branntwein wird hergestellt, indem man Traubensaft in einen porösen Thonkrug von bestimmter Form (el-ginbûra) presst, den Krug dann zuklebt und in einen Düngerhaufen eingräbt, wo man ihn 10—15 Tage lässt.

Während die vorstehend aufgeführten Getränke mehr auf dem platten Lande und in den Städten des Innern zur Geltung kommen, sind in den Küstenstädten aus Europa eingeführte Branntweine und Weine häufiger im Gebrauch. Im Allgemeinen verhält sich die berberische Bevölkerung mehr ablehnend gegen den Genuss von Spirituosen, als die arabische. —

Der Tabak wird in Marokko entweder geschnupft oder geraucht, nicht gekaut. Aeltere und fromme Leute, besonders auch Gelehrte, die das Rauchen auf Grund einer Korânstelle für tadelnswerth halten, schnupfen den Tabak, und zwar stets in der Weise, dass sie denselben, sehr fein gepudert und trocken, auf den hinteren Theil des Daumens der linken Hand streuen und dann mit der Nase einsaugen.

Der Schnupftabak wird von Wohlhabenden in Dosen aus Kokusnuss aufbewahrt, welche den Namen „gûsa" führen und, in der Grösse sehr verschieden, meist eine eiförmige, oftmals aber auch eine längliche, an den Enden zugespitzte Form haben; eine solche veranschaulicht Fig. 19. Diese Dosen sind mit einem Stiftchen von Elfenbein oder Knochen, das an einer kleinen Kette hängt, verschlossen. Das Material — die Schale der Kokusnuss — kommt aus Aegypten, die Dosen selbst werden aber im Lande, speciell in Fâs, hergestellt und oftmals mit sehr hübschen Einlagen von allerlei Arabesken in Silber verziert. Der arabische Name „gûsa" (oder wie es dort heisst „djôse") bedeutet in Syrien und Aegypten „Kokusnuss"; in Marokko nennt man auch noch andere kleine nussartige Früchte so. Die Wallnuss hingegen führt vulgär den oben angegebenen Namen "girg'â".

Aermere bewahren den Schnupftabak in Rohrstücken, deren Oeffnungen mit Kork verschlossen sind, auf. Ein Holzstiftchen verschliesst die kleine Oeffnung, durch die der Schnupftabak passirt; häufig dient auch ein aus einem alten Lappen gedrehter Pfropfen zum Verschluss. Oftmals ist diese Art von Dosen, wie Fig. 20

zeigt, mit eingeätzten Mustern als Verzierung versehen. Europäische Schnupftabaksdosen sind verhältnissmässig selten im Gebrauch.

Geraucht wird der Tabak in den Landestheilen nördlich vom Atlas nur in Form der Cigarrette, nie als Cigarre oder in der Pfeife. Dieser Tabak ist ausschliesslich importirter, meist von Gibraltar; gegenwärtig ist eine, nach ihrem Fabrikanten „Rusiano“ benannte Sorte sehr beliebt. Das Cigarrettenpapier nennen die Mauren mit dem spanischen Worte „libro“, „das Buch“. Aufbewahrt wird der Cigarrettentabak von Aermeren meist in den runden Blechschachteln, in denen die Theeproben aus England versandt werden, doch hat man auch sonstige Tabaksdosen europäischen Ursprungs in den verschiedensten Formen. Daneben sind auch einheimische Tabakstaschen (nicht zu verwechseln mit denen für den Kîf) in Gebrauch. Dieselben sind von Leder, häufig mit bunter Seidenstickerei oder auch mit, in das Leder geschnittenen Arabesken verziert; sie sind nicht zum Zusammenrollen oder -Schieben eingerichtet. Ihr Verschluss wird durch ein einfaches Häkchen bewirkt. Sie führen den Namen „bisdâm“, eine Bezeichnung, die auch den einheimischen Portemonnaies beigelegt wird, welchen sie thatsächlich auch in der Form sehr ähneln. Nur sind sie meist grösser und im Innern nicht mit so vielen Abtheilungen versehen, wie jene. —

Nur zur Vermischung mit dem Kîf wird im Lande selbst gebauter Tabak benutzt. Die von mir mitgebrachten Proben gehören der als Nicotiana rustica L. benannten Species an; ob auch die N. tabacum L. in Marokko gebaut wird, vermag ich zur Zeit nicht anzugeben. Im Grossen und Ganzen ist die Cultur des Tabaks in den Landestheilen nördlich vom Atlas eine sehr spärliche. Der meiste Tabak wird in der Gegend zwischen Tetuan und Ceuta gebaut, auch bei der kleinen Stadt Aseila an der Westküste, unweit von Tanger. —

Südlich vom Atlas, in den Draa- und Nûnländern, raucht man hingegen den einheimischen Tabak, und zwar aus kurzen hölzernen, sog. Stummelpfeifen mit Eisenbeschlag, wie sie Fig. 21 darstellt. Das abgebildete Exemplar stammt von einem Drâui (Draabewohner), der sich auf der Wallfahrt nach Mekka in Mogador aufhielt. An der „duâia“, dies ist der Name für eine solche Pfeife (man bezeichnet auch gewisse Tintenfässer, Pulverflaschen u. s. w. so), befinden sich eine Pincette zum Auflegen der Kohle, sowie ein Räumer, beide von Eisen. Auf Cap Djubi, im Tekna-Gebiet, bedienen sich die Araber der dort sesshaften Ḳabeila Asergîn oder Sergîn, neben der erwähnten Pfeife, zum Rauchen eines Thierknochens etwa von Fingerlänge, in welchen der zerkleinerte Tabak, eine sehr starke, dunkel aussehende Qualität vom Uëd Nun, gestopft wird. Viele dieser Knochen sind mit einem rothen Lederriemen als Schmuck umwickelt. Ich erhielt solche Knochen auch vom Rio de Oro. Diese Art des Rauchens ist jedenfalls im ganzen westlichen Saharagebiet verbreitet.

Das Opium, in Marokko „el-afiûn“ genannt, wird dort, im Verhältniss zu den übrigen narkotischen Mitteln, nur äusserst spärlich consumirt und ist, ebenso wie diese, Monopol der Regierung. Es wird nur gegessen, nicht geraucht, und vorzugsweise aus Aegypten, in kleinen, einige Zoll langen und etwa $^1/_2$ Zoll dicken Kuchen eingeführt, die ein dunkelbraunes, etwa gepresstem Tabak ähnelndes Aussehen haben. Im Lande selbst wird die Mohnpflanze zum Zweck der Opiumbereitung in verschwindend geringem Maasse cultivirt, wie man mir sagte, in der Provinz Dukalla. Nach Rohlfs[1]) geschieht dies in der grossen südatlantischen Oase

---

1) Beiträge zur Entdeckung und Erforschung Afrikas. Berichte aus den Jahren 1870 bis 1875 von Gerhard Rohlfs. Leipzig 1876. S. 119 und 120.

Tuat, aber doch immer nur in der Art, dass der Gewinn des Mohnsamens behufs Oelbereitung die Hauptsache bleibt; die Köpfe werden nur oberflächlich geritzt, damit der Samen, seiner Hülsung unberaubt, zur Reife kommen kann. In Tuat fand Rohlfs auch die meisten Opiumesser, und zwar Leute, die es so weit gebracht hatten, dass sie ohne Opium nicht mehr existiren konnten; in dieser Oase waren alle anderen Berauschungsmittel unbekannt.

Im nordatlantischen Marokko sind es nur einige wenige Städtebewohner, die dem Opiumgenusse fröhnen. —

Kîf und Haschîsch sind Präparate aus der südlichen Form der Cannabis sativa L., welche, in Folge der Entwickelung eines nur in warmen Ländern an der Hanfpflanze sich bildenden Harzes, stark narkotische Wirkungen besitzt. Diese Eigenthümlichkeit berechtigt indessen nicht zur Aufstellung einer besonderen Species (Cannabis indica Lam.), da die Samen der in südlichen Ländern gewachsenen Stammform beim Aussäen in kalten Ländern Pflanzen mit den Eigenschaften des bei uns cultivirten Hanfes liefern. Bei uns scheint die Hanfpflanze in sehr geringem Grade einen betäubend wirkenden Stoff hervorzubringen.

Die Hanfpflanze wird in Marokko allgemein selbst „Kîf" genannt, — Ali Bey[1]) schreibt fälschlich „Kiff", — und ebenso das mit Tabak vermischte Präparat aus dieser Pflanze, welches geraucht wird. Eine andere, seltener gebrauchte Bezeichnung für dieselbe ist „ḳanneb" (Cannabis).

Unter „ḥaschîsch" versteht man nicht die Pflanze als solche, sondern nur das Präparat aus derselben, welches gegessen wird. Es ist nothwendig, diese Unterschiede genau zu fixiren, da selbst unseren, sonst genauesten Beobachtern in diesen Bezeichnungen stets Verwechselungen unterlaufen. Als Collectivbegriff für „Kraut" oder „Pflanze", wie im östlichen Nordafrika, ist das Wort „ḥaschîsch" in Marokko nicht gebräuchlich. Ebenso wenig kennt man hier eine Uebertragung des Pflanzennamens auf die Wirkungen, welche die Pflanze hervorruft, und versteht also nicht, wie in Syrien u. s. w. unter „Kîf" Vergnügtsein, Lustigkeit u. s. w.

Man unterscheidet im Lande verschiedene Qualitäten dieser Kîf-Pflanze, wohl nur nach ihrer mehr oder minder kräftigen Entwickelung. Der beste und meiste Kîf wird bei der Ḳabeile Ketâmi[2]), unweit Scheschâun (eine Tagereise südlich von Tetuan, für Europäer fast unmöglich zu besuchen), gebaut. Nächst diesem kîf-el-ketâmi ist noch der kîf-el-milâlli, der aus dem Gebiet der Benî Milall (bei Tedla? Bejâd?) kommt, ferner der kîf-el-'aiéssi sehr renommirt. Auch über die Provenienz dieses letzteren Namens habe ich nichts ganz Genaues ermitteln können. Uled 'Aiéssi oder 'Aiéschi soll gleichfalls der Name einer Ḳabeile sein, aber wo, in welchem Landestheile dieselbe ihren Sitz hat, wusste mir Niemand zu sagen.

Die getrockneten Zweige der Hanfpflanze werden mit einigen Tabaksblättern zusammengebunden, von Leuten, an welche die Regierung dieses Recht verpachtet, verkauft und zum Gebrauch mit einem Messer von ganz bestimmter, leicht gekrümmter Form, „schefra„ (Fig. 22), auf einem hölzernen Brette klein geschnitten. Meist geschieht dies in den Kaffeehäusern und man bedient sich oftmals dazu der Rückseite der grossen Damebretter. Die Procedur des Kleinschneidens oder richtiger „Kleinwiegens" ist sehr umständlich. Zur Kîfbereitung dienen hauptsächlich die feinen Stengel, sowie die daran sitzenden kleinen Blätter und äusseren Umhüllungen

---

1) A. a. O. S. 81.

2) Auch manchmal „ketzâmi" nach der bekanntlich im nördlichen und südlichen Marokko verschiedenen Aussprache des arabischen Buchstabens et-tê. — Ich habe auch „kutâmi" aussprechen hören.

des Samenkorns. Diese letzteren werden als unbrauchbar ausgeschieden; die Kîfbereitung beruht im Allgemeinen auf dem Princip, beim Wiegen nach und nach zuerst durch Absondern der kleinsten Theile, durch Zurückschieben der grossen mit dem Messer oder mit der Handfläche, dann Wiederheranholen und erneutes Zerkleinern derselben, Wiederbeiseitlegen des Brauchbaren und genügend Zerkleinerten u. s. f. möglichst wenig von der narkotischen Masse einzubüssen. Man drückt zum Zwecke des Schneidens den Kîf mit den Fingern der linken Hand auf das Holzbrett, setzt mit der Rechten das Wiegemesser an und schiebt die Pflanze nun allmählich, während man mit der rechten Hand wiegt, vor. Geübte Kîfraucher vollziehen diese zeitraubende Procedur mit grosser Geschicklichkeit und Eleganz.

Der geschnittene Kîf wird in kleinen Taschen von rothem, weichem Leder, „métui[1])“ genannt (Fig. 23), aufbewahrt. Diese Täschchen sind oftmals innen mit sehr schöner, bunter Seidenstickerei verziert, haben mehrere Abtheilungen und sind zum Zusammenwickeln eingerichtet. Sie werden vorzugsweise in Fās, Marrakesch — das abgebildete Stück stammt von dort — oder Rabat gefertigt. Man liebt es, am Ende des Lederbändchens, mit welchem man die Tasche zubindet, einen „fils slimâni“ zu befestigen, d. h. ein kleines Geldstück von Kupfer, gegossen unter der Regierung des Sultans Mulai Slimân (Solimân), 1792—1822. Diese Stücke, welche sich durch ihre Grösse und die Güte ihres Kupfergehalts vor den anderen Filsstücken auszeichnen, sind jetzt im Lande sehr selten.

Im Süden, schon von Mogador an, aber vornehmlich südlich vom Atlas, findet man eine andere, „ḳrâb[2])“ genannte Form der Kîftaschen (Fig. 24), welche bis tief in die westlichen Sudânländer hinein, bis zum Niger und Benuë, die gleiche bleibt. Dieselben sind zum Herausziehen eingerichtet und bestehen aus einer Anzahl zusammengenähter, buntgefärbter Lederblätter, hinter denen einige, den Kîf bergende Oeffnungen eingelassen sind. Das Ganze steckt in einem schwarzen Lederfutteral. Das abgebildete Exemplar stammt aus Akka im Nûngebiet; ich kaufte es von einem, aus dieser Stadt gebürtigen Soldaten, der, während des letzten Feldzuges des Sultans im Ssûs, von Tarudant aus mit einem Kommando nach Mogador zum Fouragiren gekommen war.

Geraucht wird der Kîf überall aus kleinen, „es-ssibssî“ genannten Pfeifen (Fig. 25), deren Kopf, aus porösem Thon bestehend, so winzig ist, dass er nur einem ganz geringen Quantum des narkotischen Krautes Aufnahme gewährt. Meist sind diese Pfeifen völlig schmucklos, das Rohr ist von gewöhnlichem Holze; seltener ist dasselbe gefärbt oder mit eingeschnittenen und nachher bunt geätzten Verzierungen versehen, auch wohl mit einer Messingkette, an der sich Bernsteinperlen u. s. w. befinden, behängt.

Der Raucher nimmt einige Züge, zieht den Rauch ein, der durch die Lunge mit dem Blute direct in Verbindung tritt, und giebt erst nach geraumer Zeit einen Theil des Rauches wieder durch die Nase von sich, nachdem er inzwischen einen Schluck Thee, Kaffee oder Branntwein genommen. Für diesen Gebrauch des Trinkens, wenn man den Rauch in der Lunge hat, hat man in Marokko ein besonderes Wort, „dikka“, und es gilt das für den grössten Genuss[3]).

Die Kleinheit der Pfeifenköpfe ermöglicht es, dass der Kîfraucher eine beträcht-

1) Rein arabisches Wort, welches mit dem Wort „Etui“ der europäischen Sprachen keinen Zusammenhang hat.

2) Mit dem gleichen Namen bezeichnet man auch andere Behälter, z. B. die aus Palmettogeflecht gearbeitete Tasche der Eilboten, die der Fischer u. s. w.

3) Man raucht in Marokko nur in der Weise, — auch den Tabak, — dass man den

liche Anzahl derselben den Tag über raucht; überdies thut er meist nur einige Züge und giebt dann die Pfeife seinem Nachbar, der das Gleiche thut und sie allenfalls noch einem Dritten reicht. Dieser klopft dann die glimmende Asche auf den Boden aus, reicht die Pfeife ihrem Besitzer zurück oder füllt sie aus seinem eigenen Vorrath aufs Neue.

Verhältnissmässig selten sieht man, dass sich Leute der Regîla[1]), einer Wasserpfeife der primitivsten Form (Fig. 26), bedienen. Meist thun dies Neger oder die Anhänger jener Bettlerverbindung der Ḥeddâua, über welche ich S. 685 des vorigen Jahrganges dieser Verhandlungen einige Mittheilungen gemacht habe. Diese Wasserpfeifen stellt man her, indem man einer „bitta“ (thönernes, braun oder grün glasirtes Krüglein für Oel) den Hals abschlägt, ein Stück Rohr hineinsteckt und die Oeffnung dann mit Wachs umklebt. Auf das Rohr setzt man ein rundes, glasirtes Stück Thon mit siebartigen Löchern, „Kopf“, „er-râs“ genannt, und auf diesen legt man beim Rauchen den Kîf. An einer Seite der bitta hat man vorher ein Loch gebohrt und in dieses ein zweites längeres Bambusrohr gesteckt, welches als Mundstück dient. Das Gefäss wird etwa zur Hälfte mit Wasser gefüllt. —

Der Ḥaschîsch wird aus den Blättern des Hanfs mit einem geringen Zusatz des öligen Hanfsamens bereitet, damit er nicht gar zu trocken sei. Die getrockneten Blätter werden einfach pulverisirt. Man schluckt dieses Pulver mit Wasser, Thee u. s. w. hinab oder nimmt es meist in einer „maʿdjûn“ genannten Latwerge. Dieselbe besteht aus Honig, Eicheln, Nüssen, süssen Mandeln, etwas Butter, Mehl, Sesam und verschiedenen anderen Gewürzen. In der Regel ist ihr ausser dem Ḥaschîsch auch noch sogenanntes Cantharidenpulver beigemischt. Eine nur aus Süssigkeiten und heilsamen Kräutern bestehende Latwerge, in der Form dem madjûn sehr ähnlich, wird „taḳauit“ genannt. Nicht allein in Marokko, sondern wohl in allen mohammedanischen Ländern hat man von jeher dergleichen erotischen Mitteln eine grosse Bedeutung beigelegt. Leo Africanus[2]) erwähnt eine, von ihm „Surnag“ genannte Wurzel, die auf der Westseite (?) des Atlas wächst, der die Eigenschaft innewohne, die Potenz zu erhöhen, und Höst[3]) sagt, die Wurzel eines „kersâna“ genannten Krautes, welches in der Gegend von Ualidîa vorkommt, würde zu dem gleichen Zwecke gebraucht. Der letztgenannte Autor fährt dann fort: „Aber dergleichen Dinge kosten ihnen öfters das Leben, wenn sie sich derselben entweder zu gewöhnlich (d. h. zu häufig) oder zu stark bedienen. Solchergestalt endete einmal zu meiner Zeit ein Kadi in Suira (Mogador) sein Leben, 24 Stunden, nachdem er zu viel von dergleichen stärkenden Mitteln genommen hatte. Ein europäischer Chirurgus kann einem Mauren keinen grösseren Gefallen und Dienst erzeigen, als dass er ihm solche Arzneimittel giebt, und er wird auch oftmals darum ersucht.“

Dieser letztere Satz trifft noch heute buchstäblich zu, wovon die europäischen Aerzte in den Städten an der Westküste genugsam zu erzählen wissen.

Mir ist als Aphrodisiacum nur Cantharidenpulver bekannt geworden. Die ma-

---

Rauch vollkommen einschluckt. Die Mauren machen sich oftmals über die Verschwendung von uns Europäern lustig, den Rauch nur in den Mund zu nehmen und gleich wieder auszublasen.

1) Auch Ergîla oder Ringîla ausgesprochen. Die in europäische Sprachen übergegangene syrische u. s. w. Form „Nargîla“ (oder Nargîle) kennt man in Marokko nicht. Jene complicirten gläsernen Wasserpfeifen mit bunten Verzierungen und einem Gummischlauch, die vielfach nach dem Orient exportirt werden, sind in Marokko gleichfalls gar nicht in Gebrauch.

2) A. a. O. S. 592.

3) A. a. O. S. 249.

rokkanischen Städtebewohner bedienen sich desselben in der genannten Latwerge in ausgedehntem Maasse und sind fest von der bedeutenden erotischen Wirkung desselben überzeugt, während doch diese Wirkung des Cantharidins weit hinter den ausserordentlich schädlichen Einflüssen, die dasselbe auf die Urogenitalorgane, speciell auf die Nieren, ausübt, zurücksteht[1]).

Die heilsamen medicinischen Eigenschaften des Cantharidins kennt der Marokkaner nicht.

Bei der Bereitung des Pulvers bedient man sich nicht allein der Lytta vesicatoria L., sondern auch verschiedener anderer im Lande vorkommender Species dieses Genus. Ich habe im Süden des Landes (bei Saffi, Marrakesch u. s. w.) noch die Lytta sericea Waltl und eine violett gefärbte, noch unbestimmte Art gefunden.

Eigenthümlich ist, dass der Marokkaner dieses Insekt „debbân-el-ḥind“ „indische Fliege“ nennt, also in gleich incorrecter Weise, wie wir in unserem Ausdruck „spanische Fliege“ den Käfer als Dipteron bezeichnen, und doch besitzt er in dem Worte „buchûscha“ (Plur. buchûsch) einen sehr gebräuchlichen Collectivnamen für den Begriff „Käfer“. Unter „chanfûs“ versteht man speciell Arten der Gattung Scarabaeus L. (Ateuchus Web.).

Die getrockneten Käfer sind in grösseren Städten in allen Droguenbuden (aṭṭarîa) käuflich zu haben, auch kann sich zum privaten Gebrauch jeder das Insekt selbst sammeln, trocknen und zerreiben. Wie man mir sagte, werden in einigen Gegenden nicht nur metallisch grüne und blaue, sondern auch gelbe oder rothe, schwarz punktirte Käfer zu gleichem Zwecke verwendet. Es können hierunter nur Species der gleichfalls zur Familie der Meloiden gehörigen Gattung Zonabris (Mylabris) verstanden sein, welche in Marokko in zahlreichen Arten[2]) vorkommt und auch in anderen südlichen Ländern, wie die Lytta-Arten, angewendet wird. Eine ähnliche Verwendung der Arten der Gattung Meloë L. ist mir nicht bekannt geworden.

In der allerjüngsten Zeit, während des Schreibens dieses Aufsatzes, geht die Nachricht durch die Zeitungen, dass der Sultan von Marokko den Genuss der vorstehend aufgeführten Reizmittel, ausser Thee und Kaffee, in seinem Lande untersagt und alle vorhandenen Bestände derselben hat verbrennen lassen. Die, diese Ordre verkündende sog. „berâ'a scherîfa“ (Brief des Sultans) wurde zu Anfang März, wie üblich unter Kanonendonner, in den Moscheen aller Städte des Reiches verlesen und hat grosse Aufregung und Erbitterung unter den Eingebornen hervorgerufen. Ich habe in dieser Angelegenheit von Freunden aus Rabat und Tanger briefliche Mittheilungen erhalten; in ersterer Stadt allein ist Kîf und Tabak etwa im Werthe von 5—6000 Duros (à 4 Mark) vernichtet worden! Die mir aus Tanger gewordene Mittheilung ist für marokkanische Verhältnisse so bezeichnend, dass ich den darauf bezüglichen kurzen Passus des Schreibens wörtlich wiedergebe:

„Es ist richtig, dass der Sultan den Gebrauch von Tabak, Kîf, Opium u. s. w., welche alle Monopol der Regierung waren, seinen Unterthanen verboten hat. Dies Verbot soll auf die Erkenntniss zurückzuführen sein, dass der Gebrauch der Narcotica, namentlich des Kîf, im marokkanischen „Heere“ zum Schaden seiner Schlagfertigkeit (!) und Disciplin (!) überhand genommen hat. Die Einfuhr von Tabak

---

1) Vergl. u. A. Th. Husemann: Handbuch der gesammten Arzneimittellehre u. s. w. Berlin 1875, Bd. II. S. 542.

2) Ich habe von meiner letzten Reise allein etwa 12 verschiedene Species dieser Gattung mitgebracht.

ist der Contrebande überlassen; die Maassregel wird schon jetzt in ihrer ganzen Strenge nicht durchgeführt und wird bald wohl überhaupt nicht beachtet werden."

Nach einer anderen Version wäre das Verbot auf das Drängen einzelner europäischer Mächte auf die marokkanische Regierung, den Handel mit diesen Narcoticis frei zu geben, hervorgerufen worden. Der Sultan habe durch das Verbot alle weiteren Reclamationen, Einmischungen in marokkanische Angelegenheiten u. s. w. abschneiden wollen. —

Die im Lande gebräuchlichen Verschönerungsmittel sind sehr gering an Zahl, und sie werden fast nur von Frauen, selten von Knaben und jüngeren Männern angewendet. Es sind folgende: Ḥenna, Köḥöl, Ḥargus, Ssuâk und schliesslich Tättowirungen.

Mit dem Namen „Ḥenna" bezeichnet man bekanntlich die Lawsonia inermis L., deren Blätter getrocknet und pulverisirt werden. Die Pflanze wird vorzugsweise in den Ebenen an der Westküste, ganz speciell in der Provinz Dukalla, bei Masagan und Asemûr, gebaut. Die Blätter werden dreimal im Jahre, im Frühlinge, Sommer und gegen Ende September, gepflückt. Das Ḥennamehl hat einen doppelten Zweck. Nur mit Wasser angefeuchtet, wodurch ein hässlicher, grünlicher Brei entsteht, dient es den Frauen dazu, im Sommer ihr Gesicht zur Erfrischung und Verschönerung des Teints zu beschmieren. Als Curiosum sei erwähnt, dass dieses, allerdings etwas fragwürdige Aussehen des Ḥennabreies einige ältere Schriftsteller, wie z. B. Höst[1]), zu dem Glauben veranlasst hat: die Ḥenna sei mit frischem Kuhmist gemischt.

Der zweite, bekanntere Gebrauch des Ḥennamehls ist das Rothfärben der Hände und Füsse. Zu diesem Zwecke aber muss dasselbe mit Citronensaft oder in Ermangelung desselben, mit ein wenig Alaun- oder Weinsteinauflösung gemischt sein. Dieser Teig bleibt etwa 24 Stunden liegen, dann wird er abgewaschen und lässt nur die rothgelbe Farbe zurück, die etwa eine Woche, auf den Nägeln länger, vorhält.

Die Hände werden bis zum Gelenk, die Füsse bis zu den Knöcheln gefärbt. Auf der Oberseite beider lässt man gern einzelne Stellen weiss, was man durch Umbinden von Bändern vor dem Bestreichen bewirkt.

Knaben und jüngere Männer färben die Nägel und Handflächen, nur diese, mit Ḥenna. Je länger man übrigens den Teig, auf die Haut gestrichen, wirken lässt, desto intensiver wird die Farbe und desto länger hält sie vor. Deshalb werden z. B. bei Hochzeiten die Extremitäten der Braut schon mehrere Tage vorher von ihren Freundinnen und weiblichen Verwandten allabendlich mit Hennamehl bestrichen. Am Tage vor der Hochzeit nimmt sie dann ein Bad. Auch beim Bräutigam kommt Ḥenna zur Anwendung. Kurz vor der Hochzeit geht derselbe, der Sitte gemäss zu Fuss, nach dem Hause, wo sich die Braut schon befindet. Dort setzt er sich verschleiert auf einen „kurssi-el-arâiss", „Hochzeitsstuhl", benannten, schön bemalten, thronsesselartigen Stuhl, allein, — die Braut ist in einem anderen Gemache, — und dann bestreicht ihm eine alte Verwandte das Innere der rechten Hand und die Nägel derselben mit Ḥenna. Ein hübsches junges Mädchen aus der Verwandtschaft zieht ihm gleichzeitig ein Armband von Silber auf die Spitze der Kapuze seiner Djellâba oder seines Silhâm. Unterdessen wird für die Alte bei der Hochzeitsgesellschaft Geld gesammelt; ist der Bräutigam arm, so erhält er den grösseren Theil desselben. Während die Hand mit Ḥenna bestrichen wird, stellen sich rechts und links neben dem Bräutigam zwei Frauen auf und schlagen zwei Säbelklingen gegen einander. —

1) A. a. O. S. 120.

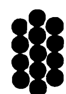
Uebrigens wird Ḥennapulver, dem man eine stark adstringirende Wirkung zuschreibt, auch als Heilmittel benutzt und auf Wunden gestreut. Auch soll es, gekocht mit dem Safte der Asphodeluszwiebeln (el-ʿonsēla), auf die inficirten Stellen gerieben, ein wirksames Mittel gegen die Krätze sein. —

Ḳöḥöl ist Antimon; es wird zum feinsten Puder gestossen und, vermischt mit gleichfalls fein gepulverter Sepia-Schale, von den Frauen dazu benutzt, die Augenwimpern zu färben. Das beste Antimon soll in Tafilalt, auch bei Tedla gefunden werden.

Die Anwendung desselben ist sehr verbreitet. Es verleiht dem Auge nicht nur einen erhöhten Glanz, sondern soll auch präservativ gegen gewisse Augenkrankheiten wirken.

Das Bestreichen geschieht mit kleinen, „el merruēd“ genannten Holzstäbchen (Fig. 27), welche meist eine primitive bunte Bemalung tragen. Das pulverisirte Ḳöḥöl wird in kleinen Täschchen von gelbem oder rothem Leder verwahrt, die den Namen „meḳöḥöla“ führen und nach den verschiedenen Gegenden in der Form von einander abweichen. Fig. 28 stellt ein solches von Marrakesch, Fig. 29 (mit darin steckendem Holzspatel) eines von Rabat dar. Südlich vom Atlasgebirge, im westlichen Saharagebiete, Rio de Oro u. s. w., färben sich die Frauen die Höhlung unter den Augen rothgelb mit einer Art von Rotheisenstein, welcher mit dem Namen „ḥomaida“ oder auch „ḳöḥöl ssaharâuia“ bezeichnet wird.

Mit dem Namen „Hargus“ (Harḳus) bezeichnet man eine schwärzliche Flüssigkeit, welche in der Hauptsache aus dem Safte von Galläpfeln (Asfa) hergestellt wird, von denen eine Art aus Indien über Marseille eingeführt wird; eine zweite kommt im Lande selbst vor. In Tanger u. s. w. bedient man sich des Saftes dieser Galläpfel mit noch einigen anderen Zuthaten (Alaun und dem Saft der schwarzen Maulbeere) zum Färben der Haare, bezw. des Bartes bei Männern. Mit dem Hargus machen sich die Frauen vermittelst eines Hölzchens kleine Tupfen im Gesicht und zwar rund herum um Stirn und Backen. Oberhalb der Nasenwurzel betupfen sie sich in einer, von den Arabern in der Provinz Schauja „schehedo ʿAlî“ genannten Form, welche in der Trinkschale mit Pechmalerei (Fig. 15) in kleinem Maassstabe dargestellt ist, die ich aber der grösseren Deutlichkeit wegen nebenstehend noch einmal veranschauliche [1]).



Man bewahrt den Hargus in kleinen Rohrstückchen auf, die mit einem Läppchen verschlossen werden.

Nach einer anderen Mittheilung gewinnt man aus den beerenartigen Auswüchsen der Zwergpalme (Chamaerops humilis L.) einen dunkelfärbenden Saft, welchen man bei der Bereitung des Hargus benutzt; auch soll man Indigo dazu nehmen. Etwas ganz Positives hierüber mitzutheilen, bin ich nicht in der Lage.

Ssuák ist der Bast der Wurzel des Wallnussbaumes, welcher in etwa fingerdicken Streifen, wie Fig. 30 veranschaulicht, in kleinen Rollen zusammengewickelt wird. Diesen quer umwickelten Bast kauen die Frauen tüchtig durch und bewahren ihn dann in kleinen, „sleffat-el-akker“ genannten Thonschalen (Fig. 31) auf. Er wird benutzt, um die Lippen und das vordere Zahnfleisch roth zu färben. Auch die Schale von grünen Wallnüssen wird zu gleichem Zwecke angewendet. Die Araberstämme in den Ebenen von Schauja, Dukalla und Abda an der Westküste

---

1) Die Bezeichnung „schehedo ʿAli“ erscheint etwas räthselhaft; sehr wahrscheinlich indessen nimmt dieselbe Bezug auf das Martyrium des Blutzeugen ʿAlî, welcher im Kampfe gegen den Omajaden-Chalifen Muâwia getödtet wurde.

bezeichnen diese kleinen Thonschalen sonderbarerweise mit dem Worte „el-kfil", „Schloss" oder „Schlüsselloch".

Am Rio de Oro u. s. w. bedient man sich zum Reinigen der Zähne der Wurzel einer Pflanze, welche „messuâk" genannt wird[1]).

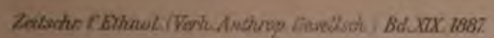
Im nördlichen Marokko gebraucht man die Doldenstiele einer Umbelliferen-Art, Ammi Visnaga Lam., als Zahnstocher. Man sagt, in früherer Zeit sei einst bei einer Gelegenheit, wo dem Sultan von seinen Unterthanen Geschenke dargebracht wurden, ein armer Mann erschienen und habe dem Sultan ein Bündel dieser Stäbchen überreicht. Auf dessen erstaunte Frage habe er ihn über den Gebrauch und die Bedeutung seines Geschenkes aufgeklärt und er sei darauf, vom Sultan reich beschenkt, entlassen worden. In anderen Mittelmeerländern ist diese Benutzung der Doldenstiele der genannten Umbellifere gleichfalls bekannt.

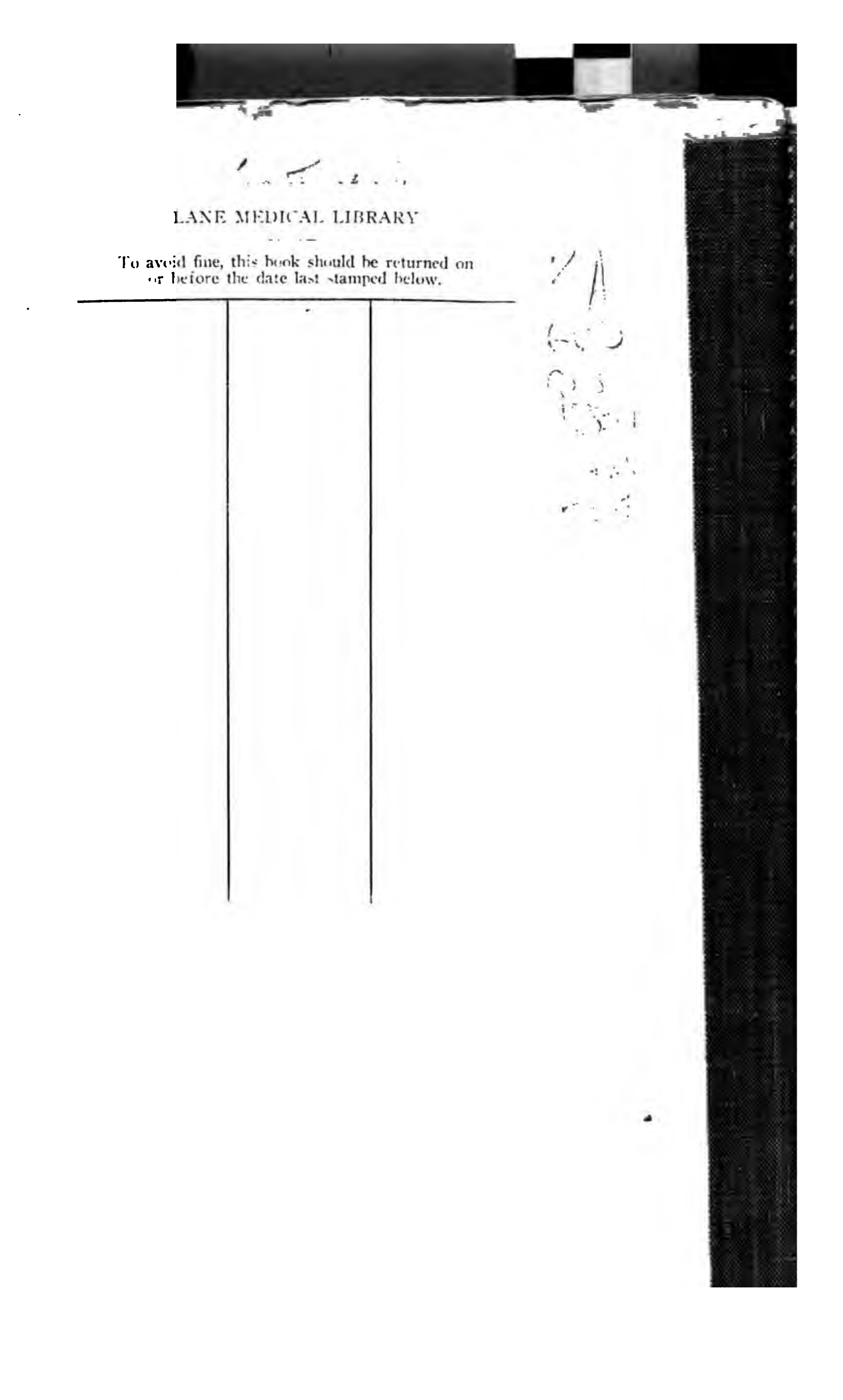
In der Kinnrinne und oberhalb der Knöchel sind viele Frauen blau tättowirt. Sie stechen sich zu diesem Zwecke mit Nadeln und reiben die Punkte nachher mit Waschblau, „nîla", ein, welches in den, bei uns gebräuchlichen Kugeln viel in Marokko eingeführt wird[2]).

---

1) Man entfernt den Bast dieser dünnen Wurzel, taucht dieselbe in Wasser und reibt mit dem Holze in der Weise, wie mit einer Zahnbürste, die Zähne, welche danach eine blendende Weisse erhalten. Die hier gegebenen Mittheilungen vom Rio de Oro verdanke ich einem gebildeten Mauren aus Tanger, Namens Mohammed Ben Jábia, welcher, seit längerer Zeit in Gibraltar ansässig, dort vor einigen Monaten von der spanischen Regierung für die Factorei am Rio de Oro als Dolmetscher engagirt wurde. Ich traf mit demselben im Juli d. J. in Santa Cruz de Tenerife zusammen, und ich bin daher noch in der Lage, diese Mittheilungen hier nachzutragen.

2) Berichtigung. Auf S. 252 und 253 ist statt „Garranzos" (Kichererbsen) „Garbanzos" zu lesen.





NAME	DATE DUE

